

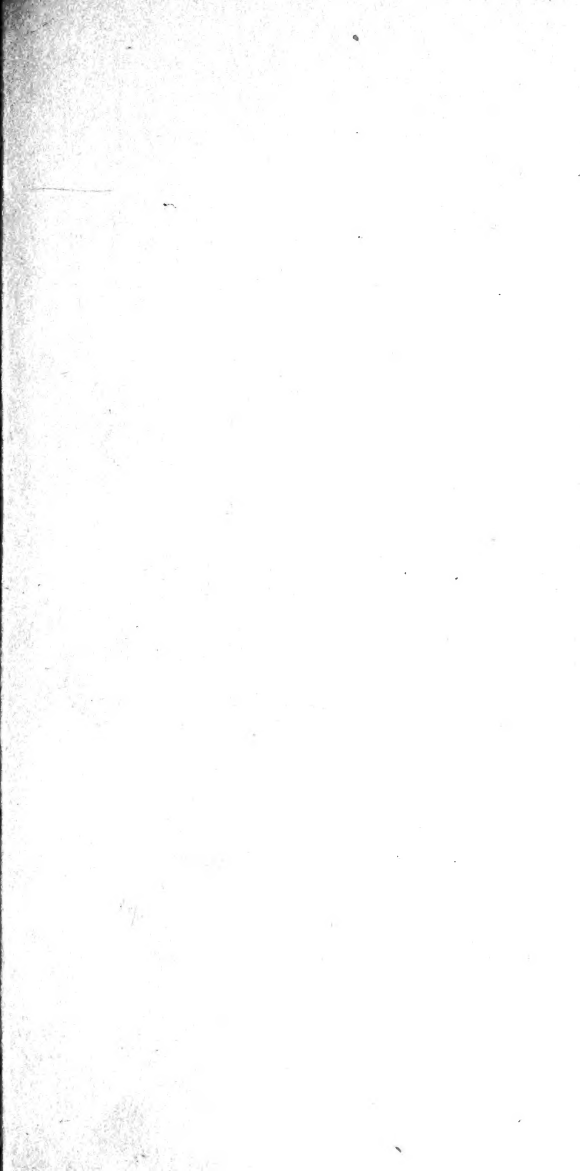


3 1761 07550744 2

HANDBOUND
AT THE



UNIVERSITY OF
TORONTO PRESS



L^o 17 29.

TRAITÉ ÉCONOMIQUE ET PHYSIQUE DU GROS ET MENU BÉTAIL:

C O N T E N A N T

*LA Description du Cheval, de l'Ane, du Mulet,
du Bœuf, de la Chevre, de la Brebis & du
Cochon; la maniere d'élever ces Animaux,
de les multiplier, de les nourrir, de les traiter
dans leurs maladies, & d'en tirer profit pour
l'économie domestique & champêtre.*

T O M E S E C O N D



Che z J. Fr. BASTIEN, Libraire, rue du
Petit-Lion, Fauxb. St.-Germain.

M. DCC. LXXVIII.

Avec Approbation, & Permission du Roi.

SF

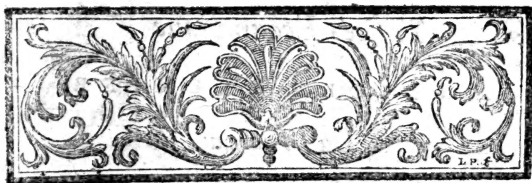
77

B83

62



1069106



TRAITÉ
ÉCONOMIQUE
ET PHYSIQUE
DU GROS ET MENU BÉTAIL.

CHAPITRE IV.
DU TAUREAU ET DE LA VACHE.

NOUS diviserons ce Chapitre en quatre articles, pour le rendre plus méthodique; dans le premier, nous parlerons du Taureau; dans le second, du Boeuf; dans le troisieme, de la Vache; & dans le quatrieme, du Veau.

Tom. II.

A

ARTICLE PREMIER.

Du Taureau.

On donne le nom de Taureau au mâle de la Vache. Pour qu'il soit bon pour la génération, il faut qu'il soit robuste, éveillé, vigoureux. Nous nous étendrons plus au long dans la suite sur la qualité de cet animal. Nous parlerons du temps de le donner à la Vache, dans l'article qui la concerne; nous nous contenterons seulement de rapporter ici la description anatomique de cet animal; & comme il n'y a de différence de cet animal au Bœuf que par la castration, & à la Vache que par les parties de la génération, nous insérerons dans ce même article l'anatomie de ces trois animaux.

La couleur du poil la plus ordinaire, & par conséquent la plus naturelle au Bœuf comme au Taureau, est le fauve; néanmoins elle se trouve souvent mêlée avec le noir & le blanc. Il y a des Bœufs tout noirs & d'autres tout blancs; on en voit plus communément de rouges ou de roux, de bais, de bruns, de gris, de mouchetés ou pomelés, qu'on nomme dans certaines Provinces de France, *garreaux*, c'est-

à-dire, *bigarrés*. On a cru pouvoir juger des bonnes & des mauvaises qualités de l'animal par la couleur de son poil ; & l'on attribue la diversité des couleurs, aux différentes humeurs qui dominant dans son tempérament. En général, le poil du Bœuf est plus doux & plus souple que celui du Cheval. Le Bœuf mesuré en ligne droite, dit M. d'Aubenton, depuis le bout du muffle ou de la partie inférieure de la tête jusqu'à l'anús, a environ sept pieds & demi de longueur, quatre pieds un pouce & demi de hauteur, prise à l'endroit des jambes de devant, & quatre pieds trois pouces à l'endroit des jambes de derrière ; la tête est longue d'un pied neuf pouces, depuis le bout des lèvres jusqu'à derrière les cornes ; le fanon est la peau qui pend sous la mâchoire inférieure & le long du gosier, & qui descend au-dessous du poitrail entre les jambes de devant jusqu'aux genoux ; le contour de l'ouverture de la bouche est d'un pied, mesuré sur les lèvres, depuis l'une des commissures jusqu'à l'autre.

Le Bœuf, comme tous les autres animaux ruminans, n'a point de dents

4 *Traité Économique*

incisives à la mâchoire supérieure ; mais à leur place , une espece de bourrelet formé de la peau intérieure de la bouche , qui est fort épaisse en cet endroit. Le devant de la mâchoire inférieure est garni de huit dents incisives , qui sont de différentes longueurs , & disposées de maniere que celles du milieu sont les plus longues & les plus larges , & que les autres vont toujours en diminuant. Il n'y a point de dents canines ni en haut , ni en bas. Entre les incisives & les molaires , il y a un grand espace vuide , qui n'est point garni de dents. On trouve à chaque mâchoire douze dents molaires , six de chaque côté , dont les racines ont pour l'ordinaire trois crocs. La base de ces dents , qui est à l'endroit par où elles se touchent en mâchant , est rendue inégale par plusieurs éminences pointues , entre lesquelles il y a de petits enfoncemens ; de sorte que les dents d'en haut & celles d'en bas venant à se rencontrer , les pointes des unes glissent dans les cavités des autres , & permettent le mouvement de la mâchoire de droite à gauche. Ces deux dents étant coupées obliquement , leur surface en devient plus grande , & par conséquent plus propre à broyer ,

du gros & menu Bétail.

La mâchoire inférieure est presque de la moitié moins large que la supérieure, ce qui la rend plus légère & beaucoup plus propre au mouvement; elle ne laisse pas d'être aussi propre à broyer que si elle étoit plus large, parce qu'elle pouvant se mouvoir, elle peut s'appliquer successivement à tous les endroits de la mâchoire supérieure, dont les dents sont plus larges, peut-être afin de suppléer en quelque façon par la largeur au mouvement qu'elle n'a pas. On connoît l'âge du Bœuf par les dents & par les cornes; les premières dents de devant lui tombent à dix mois, & sont remplacées par d'autres, qui ne sont pas si blanches, & qui sont plus larges; à seize mois, les dents de lait, voisines de celles du milieu, tombent, & sont aussi remplacées par d'autres; à trois ans, toutes les dents incisives sont renouvelées, & pour lors elles sont égales, longues & assez blanches; à mesure que l'animal avance en âge, elles s'usent & deviennent inégales & noires: c'est la même chose pour le Taureau & la Vache. Ainsi la castration ni le sexe ne changent rien à la crue ni à la chute des dents; cela ne change rien non plus à la chute des

cornes, car elles tombent également à trois ans au Taureau & à la Vache, & elles sont remplacées par d'autres cornes, qui comme les secondes dents ne tombent plus; celles du Bœuf & de la Vache deviennent seulement plus grosses & plus longues que celles du Taureau. L'accroissement de ces secondes cornes ne se fait pas d'une manière uniforme, & par un développement égal; la quatrième année de l'âge du Bœuf, il lui pousse deux petites cornes pointues, nettes, unies & terminées vers la tête par une espèce de bourrelet; l'année suivante, ce bourrelet s'éloigne de la tête, poussé par un cylindre de corne, qui se forme & se termine aussi par un autre bourrelet, & ainsi de suite; car tant que l'animal vit, ses cornes croissent; les bourrelets deviennent des nœuds annulaires, & qu'il est aisé de distinguer dans la corne, & par lesquels l'âge se peut aisément compter, en prenant pour trois ans la pointe de la corne jusqu'au premier nœud; & pour un an de plus, chacun des intervalles entre les autres nœuds. Les cornes sont d'une couleur blonde plus ou moins claire; chaque corne est creuse, & la

cavité se trouve remplie par un os de figure conique, qui est creux, dont la cavité s'étend loin dans l'os frontal, & communique par conséquent avec les sinus frontaux. La tête du Boeuf n'est pas si allongée que celle du Cheval, parce que ses mâchoires ne sont pas si longues. L'os occipital se trouve dans la face postérieure, & les pariétaux, qui sont très-petits, semblent être cachés au-dessous des cornes : c'est l'os frontal qui termine la face du Boeuf, par un bord transversal qui s'étend d'une corne à l'autre, qui se prolonge de chaque côté & entre dans les cornes ; l'os frontal forme la moitié supérieure de la face, & c'est dans cet os que réside la principale différence qui se trouve entre la tête du Boeuf & celle du Cheval. Les orbites des yeux sont placées à côté de l'os frontal, & au-dessous de ses apophyses ; l'articulation de la tête avec la première des vertèbres, se trouve un peu au-dessus de la moitié de la hauteur de sa face supérieure. On distingue à l'os hyoïde neuf os séparés par des cartilages. Il y a sept vertèbres au col, dont la première est fort ressemblante à celle du Cheval ; les cinq

dernieres sont beaucoup moins longues que la premiere & la seconde. Il paroît, par la grandeur des apophyses des vertebres du col, qu'il doit être beaucoup plus fort que celui du Cheval. La portion de la colonne vertébrale, qui est composée de vertebres dorsales, a deux pieds un pouce de longueur; il y a treize vertebres & treize côtes: on compte huit vraies côtes & seize fausses; les plus longues sont la huitieme, la neuvieme & la dixieme; toutes les côtes sont minces. Le sternum est composé de sept os; le cartilage xiphoïde est ossifié, & terminé en avant par deux branches qui tiennent au dernier os du sternum. Les vertebres lombaires sont au nombre de six; elles ressemblent à la dernière des dorsales pour le corps & pour les apophyses épineuses, qui sont toutes fort larges. L'os *sacrum* ne paroît que comme une continuation de la colonne vertébrale; il y a quatre trous de chaque côté, & semble composé de cinq fausses vertebres, qui ont chacune leur apophyse épineuse; mais les quatre premieres sont presqu'entièrement soudées les unes avec les autres; toutes les apophyses

sont inclinées en arriere ; il n'y a que treize fausses vertebres dans la queue, qui diminuent peu-à-peu de grosseur.

La croupe du Bœuf est bien différente de celle du Cheval ; aussi les parties postérieures du bassin différentes pour la figure & la position dans ces deux animaux : cependant les os des hanches sont à-peu-près semblables dans l'un & dans l'autre ; chacun de ces os forme dans le Bœuf une espèce de triangle dont la base est en haut ; elle est convexe en avant & échancrée dans le milieu ; l'angle externe présente une grosse tubérosité, qui est fort apparente dans les Vaches maigres.

Le corps de l'os de la hanche est affilé ; il s'élargit en-dessus & en-dessous ; la cavité cotyloïde a près de deux pouces de diametre. Les os ischions sont encore plus gros dans le Bœuf que dans le Cheval , parce que les côtes sont moins concaves , & que l'apophyse caracoïde est moins saillante. L'*humerus* a dix pouces & demi de longueur, & cinq pouces de circonférence à l'endroit le plus petit ; sa tête est environnée de trois apophyses ,

dont deux sont placées en dedans, & la troisieme en dehors; l'os du coude est soudé derriere l'os du rayon, & ne le touche qu'aux deux extrémités. L'os du rayon est plus large qu'épais; son extrémité inférieure est terminée de chaque côté par une apophyse styloïde; la forme a treize pouces de longueur, y compris le grand *trochanter*. Les rotules sont terminées en pointe par le bas; elles ont deux pouces & demi de longueur; la face extérieure est fort inégale; le côté intérieur ne forme point d'angle comme l'extérieur. Le tibia est assez ressemblant à celui du Cheval; il a treize pouces de longueur; le corps de l'os est triangulaire; il n'y a point de péroné. La carpe n'est composée que de six os, disposés en deux rangs; il y en a quatre dans le premier, & seulement deux dans le second; il y a pareillement six os dans le tarse comme dans celui du Cheval, mais ils ne sont pas disposés de la même façon dans l'un & dans l'autre de ces animaux; les os des canons sont sillonnés sur leur longueur dans la face de devant, par une gouttiere, qui est plus profonde sur les canons des jambes de derriere, que sur ceux des jam-

du gros & menu Bétail. r r

bes de devant. Les premières phalanges de tous les pieds ont un pouce onze lignes de longueur ; il se trouve derrière l'articulation de chacun des os des premières phalanges, avec l'os du canon, deux os sesamoïdes de figure fort irrégulière. Ainsi, il y a quatre os sesamoïdes dans chaque pied, deux à chaque doigt ; derrière chaque paire d'os sesamoïdes sont placés deux autres osselets, dont l'un est très-petit.

On trouve dans le cœur du Bœuf, au-dessous de la valvule sigmoïde qui est derrière l'oreille droite, un os oblong, qui suit la courbure de l'entrée du ventricule gauche, & un autre os plus petit, mais à-peu-près de même figure que le premier, & à l'entrée du même ventricule, au-dessous de la valvule sigmoïde, qui est derrière l'oreillette gauche.

Quant aux parties intérieures du Bœuf, on apperçoit à l'ouverture de l'abdomen, l'épiploon qui s'étend sur tous les intestins jusqu'à la vessie. On distingue quatre estomacs dans cet animal ; le premier, c'est-à-dire celui auquel l'œsophage aboutit, est le plus grand de tous ; on l'appelle la *panse*,

l'herbier, ou la double : on a donné au second, qui n'est, à dire vrai, qu'une continuation du premier, le nom de *reseau*, *bonnet*, ou *chaperon* ; le troisieme, bien distingué des deux premiers, & qui n'y communique que par un orifice assez étroit, est nommé le *feuillet*, ou *myre-feuillet*, *millet*, *paseaulier*, *mellier* ou *meulier* ; il est plus grand que le *bonnet*, & plus petit que la *caillette*, qui est le quatrieme estomac, auquel on a aussi donné le nom de *franche-mulle*. Le duodenum s'étend en arriere jusques dans le flanc droit ; le jejunum & l'ileum font leurs circonvolutions derriere, & au côté droit de la panse, sous le coecum, qui s'étend transversalement de droite à gauche, dans les régions iliaques & hypogastriques ; le colon occupe le côté droit, & forme plusieurs circonvolutions presque ovales, qui sont pelotonnées ensemble. Les intestins grêles ont cent quatorze pieds de longueur, depuis le pylore jusqu'au *cœcum* ; la longueur du colon & celle du *rectum* prises ensemble sont de trente-quatre pieds, auxquels il faut ajouter celle des intestins grêles, qui est de cent quatorze pieds, pour avoir la longueur du canal intestinal en en-

tier, qui sera de cent quarante-huit pieds, non compris le *cæcum*, qui a deux pieds & demi de longueur. Le foie, placé du côté droit, est divisé en trois lobes, deux grands & un petit; la couleur de ce viscere est noirâtre. La vésicule du fiel, qui s'étend souvent de cinq pouces au-delà des bords du foie, forme une poche qui a environ sept pouces de longueur. La rate est située sur la partie gauche de la panse; elle a un pied huit pouces de longueur; elle est d'une couleur grise au dehors, & d'un rouge noirâtre au dedans. Le pancreas aboutit par une de ses branches au *duodenum*. Les reins sont composés de plusieurs tubercules, & paroissent divisés en plusieurs parties. Le centre nerveux du diaphragme a un pied sept pouces de largeur dans le milieu, & sa plus grande longueur du haut en bas, & de devant en arriere, est d'un pied & demi; la partie charnue a cinq pouces de largeur entre la pointe du centre nerveux & le *sternum*. Le poumon droit est distingué en quatre lobes, dont trois sont rangés de file. Le quatrieme lobe est le plus petit de tous; il n'y a dans le poumon gauche que

deux lobes, dont l'antérieur est presque séparé en deux parties par une échancrure profonde, comme celle du lobe intérieur du côté droit. Le cœur est situé dans le milieu de la poitrine, la base en haut & la pointe en bas; la langue a environ un pied trois pouces de longueur; il y a sur la surface supérieure de la partie antérieure de la langue, des filets pointus fort durs, & dirigés en arrière. Ces filets font l'effet d'une rape, lorsqu'on y passe la main à rebours; l'épiglotte est recourbée & recoquillée en arrière; le cerveau a quatre pouces & demi de longueur.

Telle est la description du Bœuf que donne M. d'Aubenton. Voyons actuellement quelles sont les parties de la génération, tant intérieures qu'extérieures avant la castration. Il y a environ deux pieds de distance entre l'anus & le scrotum, qui s'étend au-dessus du ventre, de la longueur d'un demi-pied. Le Taureau a quatre mamelons bien apparens, & situés au-devant du scrotum, deux de chaque côté de la verge, & à un pouce de distance l'un de l'autre. Cette position des mamelons du Taureau correspond

à celle des mamelles de la Vache. La verge a deux pieds quatre pouces de longueur, depuis la bifurcation du canal caverneux jusqu'à l'insertion du prépuce; elle est aplatie sur sa longueur comme le gland, & elle a la même largeur & la même épaisseur que la base du gland. Les testicules sont ovoïdes; ils ont quatre pouces & demi de longueur; leur substance intérieure est de couleur jaunâtre, & il y a au dedans une espèce de noyau longitudinal de couleur blanche. L'épididyme descend de deux pouces sur le bord inférieur du testicule; son extrémité postérieure déborde de neuf lignes au-delà du bout du testicule, & forme un tubercule, qui a environ neuf lignes de diamètre; il y a deux cordons qui tiennent par une de leurs extrémités aux premières vertèbres de la queue, & qui se joignent au-dessous de l'anus, après l'avoir entouré; ils sont plats; ils s'étendent le long de la verge jusqu'à l'endroit auquel ils adhèrent, & où la verge forme une double courbure en façon d'S romaine; ils s'épanouissent sur les côtés de la verge jusqu'au prépuce, qui a aussi deux muscles. Ces muscles s'étendent

sous l'abdomen, & se prolongent par des parties tendineuses jusqu'aux environs de l'anus; ils paroissent servir à tirer le prépuce en arriere. La vessie est ovale; l'uretre est revêtu au dehors d'un muscle fort épais, & la longueur de ce canal est de six pouces depuis la vessie jusqu'à la bifurcation des corps caverneux. Les vésicules séminales sont composées de plusieurs cellules, comme dans l'homme; chacune des vésicules a quatre pouces de longueur; les prostates sont longues de quinze lignes; il se trouve auprès des muscles accélérateurs, deux glandes qui s'ouvrent dans l'uretre, & qui contiennent une liqueur jaunâtre, de même que les prostates; il n'y a que la castration seule qui met de la différence entre le Bœuf & le Taureau, & qui fait que celui-là est pesant, lâche & timide, tandis que celui-ci est plein de feu, vif, hardi & vigoureux.

A l'égard des parties naturelles de la Vache, si on les considère anatomiquement, on trouve qu'il y a environ deux pouces de distance entre l'anus & la vulve, dont la longueur n'est que de trois pouces; les quatre mamelons forment un quarré par leur

position ; ils ont tous les quatre deux pouces de hauteur , & environ trois pouces de circonférence à la base ; l'extrémité en est arrondie , & percée d'un orifice , qui est la bouche d'un canal , dont le diametre n'a environ qu'une ligne ; mais le canal s'élargit à mesure qu'il approche de la mamelle , dont la partie inférieure est creuse , & ne forme qu'une cavité au-dessus du mamelon jusqu'à la substance glanduleuse qui est dans leur fond ; elle forme une masse , qui a dix pouces de longueur ; elle est distinguée en deux parties égales , une à droite , & l'autre à gauche , qui sont réunies par un tissu cellulaire ; chacune de ces portions forme donc une mamelle qui a deux cavités ; il y a un mamelon pour chaque cavité , & par conséquent deux mamelons dans chaque mamelle. Le gland du clitoris est peu saillant ; le vagin a un pied de longueur , & il y a dans le vagin plusieurs rides longitudinales ; la vessie est presque ronde , beaucoup plus ample que celle du mâle , & l'uretre a quatre pouces de longueur. L'orifice de la matrice est rond , environné de tubercules assez gros ; son corps est naturellement fort

petit ; les cornes qui sont adossées l'une contre l'autre ont un pied huit pouces de longueur depuis le corps de la matrice jusqu'à leur extrémité. Le testicule est de figure ovale, la trompe aboutit à un pavillon.

Pour qu'un Taureau soit propre à servir un troupeau de Vaches, il faut qu'il soit gros, bien fait, & en bonne chair ; il doit avoir l'œil noir, le regard fier, le front ouvert, la tête courte, les cornes grosses, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le muffle grand, le nez court & droit, le col charnu & gros, les épaules & la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes grosses & charnues, la queue longue & bien couverte de poils, l'allure ferme & sûre, & le poil rouge ; il faut en outre qu'il soit de moyen âge, entre trois ans & neuf ; passé ce temps, il n'est plus bon qu'à engraisser : on fera très-bien de ne lui servir que quinze Vaches, quoique pour l'ordinaire on lui en laisse jusqu'à soixante. Les Vaches retiennent souvent dès la première, seconde ou troisième fois ; & dès qu'elles sont une fois pleines, le Taureau refuse de les couvrir, quoiqu'il y

ait encore apparence de chaleur ; mais plus communément cette chaleur cesse presque aussi-tôt qu'elles ont conçu, & elles refusent aussi elles-mêmes les approches du Taureau. La Vache est à dix-huit mois en pleine puberté, & le Taureau à deux ans ; mais on fera très-bien de ne les laisser accoupler qu'à l'âge de trois ans. La durée de leur vie est ordinairement de quatorze ou quinze ans.

Quoique les Anciens aient prétendu que la Vache, le Bœuf, & même le Veau, avoient la voix plus grave que le Taureau, il n'est pas moins vrai de dire que le Taureau a la voix beaucoup plus forte, puisqu'il se fait entendre de plus loin. Ce qui leur a sans doute fait faire cette observation, c'est que le mugissement du Taureau n'est pas un son simple, mais un son composé de deux ou trois octaves, dont la plus élevée frappe le plus l'oreille ; & si l'on y prête attention, on entend en même temps un son grave, & plus grave que celui de la Vache, du Bœuf & du Veau, dont les mugissemens sont aussi beaucoup plus courts : d'ailleurs le Taureau ne mugit que d'amour ; mais la Vache mugit plus souvent

d'horreur & de peur que d'amour, & le veau mugit de douleur, de besoin de nourriture, & du desir de sa mere.

Le Taureau entre en fureur à la vue de la couleur rouge ; il combat généreusement pour le troupeau, & marche le premier à la tête. S'il y a deux troupeaux de Vaches dans un champ, les deux Taureaux s'en détachent, & s'avancent l'un vers l'autre en mugissant. Lorsqu'ils sont en présence, ils s'entreprésent de travers, ne respirent que la vengeance ; ils grattent la terre avec leurs pieds, & font voler la poussière par-dessus leur dos ; ils se joignent bientôt avec impétuosité, se battent avec acharnement, & ne cessent le combat que lorsqu'on les sépare, ou que le plus foible est contraint de le céder au plus fort ; pour lors le vaincu se retire tout triste & tout honteux, tandis que le vainqueur s'en retourne tête levée, triomphant & tout fier de sa victoire. Cet animal va hardiment au-devant de l'ennemi ; il ne craint ni le chien ni le loup, pas même l'ours, ni le lion ; enfin dans les combats, tant publics que particuliers, qu'il a à soutenir, soit contre les hommes, soit contre les animaux auxquels il est

sacrifié, il fait face aux assaillans avec tant de courage, qu'il ne succombe qu'à la dernière extrémité, percé de mille coups, ou déchiré de belles dents.

La chair du Taureau n'est pas à beaucoup près si salubre, ni si agréable que celle du Bœuf; aussi n'en fait-on guère usage en aliment; mais en Médecine, on se sert de son sang, de sa graisse, de sa moëlle, de son fiel, de ses cornes, de ses ongles & de son priape.

Le sang du Taureau, pris intérieurement, a anciennement passé pour un poison; cependant les expériences qu'on a faites tout récemment démentent cette assertion; on l'ordonne même actuellement dans la dysenterie, dans les regles trop abondantes, dans le crachement de sang, & dans toutes les hémorrhagies internes; on le mêle avec le vinaigre de vin, & on le donne à la dose d'un gros dans les potions vulnéraires, astringentes. Pour ce qui concerne ses propriétés à l'extérieur, elles sont les mêmes que celles du sang des autres animaux; il est donc dissolvant & apéritif: on s'en sert en liniment, dès qu'il s'agit d'a-

mollir & de discuter les tumeurs, d'effacer les taches de la peau, & de dissiper les verrues; mais on l'emploie plus particulièrement, lorsque quelque membre est foible ou atrophié: on fait pour lors plonger la partie dans la gorge d'un Taureau ou d'un Boeuf nouvellement tué, ce qui la ranime, la rend plus souple & plus propre au mouvement. Quelques Auteurs conseillent l'eau distillé du sang, pour calmer les douleurs de la goutte; mais on ne fait plus d'usage pour le présent de ce remede.

La graisse, la moëlle, le fiel & les ongles du Taureau ont les mêmes propriétés que ces parties dans le Boeuf. Le priape du Taureau pris en poudre à la quantité d'un demi-gros, ou la décoction à la dose d'un gros, sont des remedes approuvés dans la cure de la dyssenterie & de la pleurésie.

A R T I C L E I I.

Du Bœuf.

Le Boeuf est, suivant M. de Buffon, le plus estimé d'entre les bêtes à cornes; il est aisé à nourrir, & rend beau-

coup de service. Tout le monde doit convenir que le Bœuf, le Mouton, & les autres animaux qui paissent l'herbe, non-seulement sont les meilleurs, les plus utiles, les plus précieux pour l'homme, puisqu'ils le nourrissent, mais encore ceux qui consomment & dépensent le moins. Le Bœuf est sur-tout à cet égard l'animal par excellence; car il rend à la terre tout autant qu'il en tire, & même il améliore le fond sur lequel il vit; il engraisse son pâturage, au lieu que le Cheval & la plupart des autres animaux amaigrissent en peu d'années les meilleures prairies. Les animaux qui ont des dents incisives aux deux mâchoires, comme le Cheval & l'Ane, broutent plus aisément l'herbe courte que ceux qui manquent de dents incisives à la mâchoire supérieure; & si le Mouton & la Chevre la coupent de très près, c'est parce qu'ils sont petits, & que leurs levres sont minces: mais le Bœuf, dont les levres sont épaisses, ne peut brouter que l'herbe longue, & c'est par cette raison qu'il ne fait aucun tort au pâturage sur lequel il vit. Comme il ne peut pincer que l'extrémité des jeunes

herbes, il n'en ébranle point la racine, & n'en retarde que très-peu l'accroissement, au lieu que le Mouton & la Chevre les coupent de si près, qu'ils détruisent la tige, & gâtent la racine: d'ailleurs le Cheval choisit l'herbe la plus fine, & laisse grainer & se multiplier la grande herbe, dont les tiges sont dures; au lieu que le Bœuf coupe ces grosses tiges, & détruit peu-à-peu l'herbe la plus grossière; ce qui fait qu'au bout de quelques années, la prairie sur laquelle le Cheval a vécu n'est plus qu'un mauvais pré, tandis que celle que le Bœuf a broutée devient un pâturage fin; mais ce ne sont pas là les seuls avantages que le bétail procure à l'homme. Sans le Bœuf, les pauvres & les riches auroient beaucoup de peine à vivre; la terre demeureroit inculte, les champs & même les jardins seroient stériles (ainsi que nous l'observerons ci-après, en parlant de ses usages). C'est sur lui que roulent tous les travaux de la campagne; il est le domestique le plus utile de la ferme, le soutien du ménage champêtre; il fait toute la force de l'agriculture; autrefois il faisoit toute la richesse des hommes, & aujourd'hui il est encore
la

la base de l'opulence des Etats, qui ne peuvent se soutenir & fleurir que par la culture des terres, & par l'abondance du bétail, puisque ce sont les seuls biens réels; tous les autres, & même l'or & l'argent n'étant que des biens arbitraires, des représentations des monnoies de crédit, qui n'ont de valeur qu'autant que le produit de la terre leur en donne. Le Bœuf ne convient pas autant que le Cheval, l'Ane, le Mulet & le Chameau, pour porter les fardeaux; la forme de son dos & de ses reins le démontre; mais la grosseur de son cou, & la largeur de ses épaules indiquent assez qu'il est propre à tirer & à porter le joug; c'est aussi de cette manière qu'il tire le plus avantageusement, & il est singulier que cet usage ne soit pas général, & que dans des Provinces entières on l'oblige à tirer par les cornes. La seule raison qu'on en puisse donner, c'est que quand il est attelé par les cornes, on le conduit plus aisément. Il a la tête très-forte, & il ne laisse pas de tirer assez bien de cette façon; mais avec beaucoup moins d'avantage, que quand il tire par les épaules. Il semble avoir été fait exprès pour la charrue; la masse de son corps,

la lenteur de ses mouvemens, le peu de hauteur de ses jambes, tout, jusqu'à sa tranquillité & sa patience dans le travail, semble concourir à le rendre propre à la culture des champs, & plus capable qu'aucun autre de vaincre la résistance constante & toujours nouvelle que la terre oppose à ses efforts. Le Cheval, quoique peut-être aussi fort que le Bœuf, est moins propre à cet ouvrage; il est trop élevé sur ses jambes, ses mouvemens sont trop grands, trop brusques, & d'ailleurs il s'impatiente & se rebute trop aisément; on lui ôte même toute la légèreté, toute la souplesse de ses mouvemens, toute la grace de son attitude & de sa démarche, lorsqu'on le réduit à ce travail pesant, pour lequel il faut plus de constance que d'ardeur, plus de masse que de vitesse, & plus de poids que de ressort. Les animaux les plus pesans & les plus paresseux ne sont pas ceux qui dorment le plus profondément, ni le plus long-temps; le Bœuf dort, mais d'un sommeil court & léger; il se réveille au moindre bruit; il se couche ordinairement sur le côté gauche, & le rein ou rognon de ce côté gauche est toujours plus

gros & plus chargé de graisse que le rognon du côté droit. Cet animal est assez sujet à avoir une bouteille d'eau dans un des rognons ; quelquefois on a trouvé un rein gros comme la tête d'un enfant, tandis que l'autre n'étoit pas plus gros qu'un rognon de Mouton ; il y a même des Bœufs qui n'ont qu'un rognon, tandis que de l'autre côté on ne trouve qu'un peloton de graisse.

Le Cheval mange nuit & jour lentement, mais presque continuellement ; le Bœuf au contraire mange vite, & prend en assez peu de temps, dans une heure, toute la nourriture qu'il lui faut ; après quoi il cesse de manger, & se couche pour ruminer. Cette différence vient de la différente conformation dans l'estomac de ces animaux. Le Bœuf, dont les deux premiers estomacs ne forment qu'un même sac d'une très-grande capacité, peut sans inconvénient prendre à la fois beaucoup d'herbe, & le remplir en peu de temps, pour ruminer ensuite, & digérer à loisir.

Le Cheval, qui n'a qu'un petit estomac, ne peut y recevoir qu'une très-petite quantité d'herbe, & le remplir successivement, à mesure qu'elle s'af-

faïsse, & qu'elle païsse dans les intestins, où se fait principalement la décomposition de la nourriture; car M. de Buffon ayant observé, à ce qu'il dit, dans le Bœuf & dans le Cheval le produit successif de la digestion, & sur-tout la décomposition du foin, il a remarqué dans le Bœuf, qu'au sortir de la panse, qui forme le second estomac, il est réduit dans une espece de pâte verte, semblable à des épinards hachés & bouillis; que c'est sous cette forme qu'il est retenu dans les plis ou livrets du troisieme estomac; que la décomposition en est entiere dans le quatrieme estomac, & que ce n'est pour ainsi dire que le marc qui passe dans les intestins; au lieu que dans le Cheval, le foin ne se décompose gueres, ni dans l'estomac, ni dans les premiers boyaux, où il devient seulement plus souple & plus flexible, comme ayant été macéré & pénétré de la liqueur entiere, dont il est environné; qu'il arrive au coecum & au colon sans grande altération; que c'est principalement dans ces deux intestins, dont l'énorme capacité répond à celle des animaux ruminans, que se fait dans le Cheval la décomposition de la

nourriture, & que cette décomposition n'est jamais aussi entiere que celle qui se fait dans le quatrieme estomac du Boeuf.

Par ces mêmes considérations, & par la seule inspection des parties, il est facile, selon M. de Buffon, de concevoir comment se fait la rumination, & pourquoi le Cheval ne vomit, ni ne rumine; au lieu que dans le Boeuf & les autres animaux qui ont plusieurs estomacs, ils semblent ne digérer l'herbe qu'à mesure qu'ils ruminent. La rumination n'est qu'un vomissement sans effort, occasionné par la réaction du premier estomac; c'est que le conduit de l'œsophage arrivant très-obliquement dans l'estomac du Cheval, dont les membranes forment une épaisseur considérable, fait dans cette épaisseur une espece de gouttiere si oblique, qu'il ne peut pas se serrer davantage, au lieu de s'ouvrir par les convulsions de l'estomac.

On prétend que les Boeufs qui mangent lentement, résistent plus longtemps au travail que ceux qui mangent vite; que les Boeufs des pays élevés & secs sont plus vifs, plus vigoureux & plus sains que ceux des pays bas &

humides ; que tous deviennent plus forts , lorsqu'on les nourrit de foin sec , que quand on ne leur donne que de l'herbe molle ; qu'ils s'accoutument plus difficilement que les Chevaux au changement de climat , & que par cette raison , on ne doit jamais acheter que dans le voisinage les Bœufs pour le travail.

Le Bœuf n'est pas si pesant , ni si mal-adroit qu'il paroît au premier aspect ; il fait se tirer d'un mauvais pas aussi bien , & même mieux que le Cheval. Un de ces hommes qu'on appelle vulgairement *Toucheurs de Bœufs*, trouvant un pré dans son chemin , au rapport de MM. Salerne & Arnaud de Nobleville , y fait entrer ses Bœufs pour pâture ; mais excédé de fatigue , il se couche en travers sur la breche faite à la haie , & s'endort ; quelques momens après , un de ces Bœufs s'approche tout doucement , & sentant cet homme endormi , passe adroitement par dessus lui sans le toucher ; un second en fait autant , ensuite un troisième , un quatrième , & ainsi tout le troupeau défile. Enfin l'homme se réveille , regarde tout autour de lui , & est bien étonné de voir que ses Bœufs

ne sont plus dans le pré où il les croyoit en sûreté. Ce n'est pas pour cette seule fois que ce fait est arrivé, principalement quand il n'y a point de chien pour veiller à la place du Maître.

Les Bœufs du Bas-Poitou ont pour l'ordinaire une graisse jaune : on les engraisse fort jeunes, & même sans les avoir fait travailler ; ils sont assez doux, mais extrêmement peureux ; & comme ils s'effarouchent aisément, on les fait plus marcher de nuit que de jour ; quelquefois ils s'épouvantent si fort, dans une Foire ou dans un Marché, qu'on court risque d'être blessé ou tué par ces animaux, qui n'écoutent plus rien, & ne cessent de courir à perte d'haleine, que quand ils se trouvent épuisés de lassitude.

Presque tous les Bœufs qu'on tue se laissent assommer sans rien dire ; un seul coup ou deux suffisent au plus pour les abattre ; cependant quelques-uns poussent d'horribles mugissemens sous les coups ; on est quelquefois pour lors obligé de leur en donner plus de cent avant de pouvoir les faire tomber.

On lit dans les Mémoires de l'Académie, que M. Duverney a fait voir à cette savante Compagnie le cerveau

d'un Boeuf pétrifié presque en toutes les parties, & pétrifié jusqu'à égaler même la dureté d'un caillou; il restoit seulement en quelques endroits un peu de substance molle & spongieuse; la moëlle de l'épine s'étoit conservée dans son état naturel, de même que les nerfs qui étoient à la base du crâne; le corcelet étoit aussi pétrifié que le cerveau; la pie-mere étoit aussi comprise dans le changement général, & toute la masse ensemble en étoit si défigurée, que l'on avoit peine d'abord à reconnoître les parties, & à nommer chacune par son nom; le Boeuf étoit fort gras, & si vigoureux, que lorsque le Boucher avoit voulu le tuer, il s'étoit échappé jusqu'à quatre fois, circonstance très-remarquable.

Un Boeuf qui a une côte ou une jambe cassée se la remet facilement, quand bien même on n'y appliqueroit point d'eclisse. Dans cent Boeufs, on en trouve souvent dix qui ont eu quelques côtes cassées; cette côte s'est reprise, & le calus en est aussi dur que du fer.

Pour bien choisir un Boeuf propre au travail, il faut qu'il ait la tête courte & ramassée; l'oreille grande, velue &

unie; la corne forte, luisante, & de moyenne grandeur; le front large; les yeux gros & noirs; les naseaux ouverts; la dent blanche & égale; les levres noires, le cou charnu; les épaules grosses, larges & chargées de chair; le fanon pendant jusques sur les genoux; les côtés étendus; les reins larges & forts; le ventre spacieux & tombant en bas; les flancs proportionnés à la grosseur du ventre; les hanches longues; la croupe épaisse & ronde; les jambes & les cuisses grosses, charnues & nerveuses; la queue pendante jusqu'à terre, & garnie de poils déliés & touffus; le pied ferme, l'ongle court & large; il faut en outre qu'il soit jeune, docile, prompt à l'aiguillon; qu'il obéisse à la voix; qu'il soit facile à manier; il doit avoir en outre le poil luisant, doux, épais, roux: on n'estime gueres les Boeufs blancs ou mouchetés.

Quand le Boeuf a une fois atteint l'âge de dix ans, il n'est plus propre qu'à engraisser. Cet animal ne passe jamais gueres plus que quatorze ou quinze ans en vie. Ce n'est pas peu de chose que d'habituer cet animal à porter le joug, il faut s'y prendre de

bonne heure. Dès l'âge de deux ans & demi ou trois ans au plus tard, on commence à l'appriivoiser, pour mieux le subjuguier; car pour peu qu'on diffère, il devient indocile, & pour l'ordinaire intraitable; ce n'est que par la patience, la douceur & les caresses qu'on en peut venir à bout; si on en venoit à la force & aux mauvais traitemens, ce seroit le vrai moyen de le rebuter: on lui frotte d'abord le corps en le flattant; on lui donne de temps en temps de l'orge bouilli, des fèves concassées, & d'autres nourritures semblables qu'on fait qu'il aime le mieux, sur-tout avec du sel: on lui lie aussi souvent les cornes; on lui met ensuite quelque temps après le joug; après on l'attelle à la charrue avec un autre Bœuf de même taille, & qui sera déjà dressé: on les attache ensemble à la mangeoire; on les mène au pâturage, pour qu'ils se connoissent, & s'habituent à n'avoir que des mouvemens communs. Il faut bien se donner de garde de se servir d'abord de l'aiguillon; on le rendroit par-là dès le commencement intraitable: il faut aussi le ménager pour le travail, de peur qu'il ne se fatigue trop: on lui

donnera abondamment à manger pendant qu'on l'exercera.

Il arrive souvent qu'un jeune Boeuf est très-difficile à retenir ; qu'il est impétueux, prompt à donner du pied, ou sujet à heurter de ses cornes. Pour lui ôter tous ces défauts , on l'attachera bien ferme dans son étable , & on l'y laissera jeûner pendant quelque temps. Quand il a le défaut d'être rétif, on prend un bâton tiré tout chaud du feu, & après l'avoir brûlé par un bout, on en bat les fesses du Boeuf, & on l'oblige de cette façon à marcher.

Lorsqu'un Boeuf est peureux , la moindre chose l'effraie ; le meilleur remède qu'on y puisse apporter, c'est de veiller toujours sur ces animaux , afin de les retenir , quand la peur les prend ; ils en guérissent à mesure que le travail & l'âge diminuent leur vivacité.

Un autre défaut encore dans le Boeuf, c'est d'être furieux ; le trop de repos le rend souvent tel. Si-tôt qu'on s'apperçoit de ce défaut , il faut lier les quatre jambes de l'animal, pour le terrasser, & ne lui donner que fort peu à manger ; sa fureur passe souvent dans la huitaine.

Pour remédier à ce vice, on prend

encore un grand joug ; on attache cet animal à une charrette bien chargée , au milieu de deux autres Bœufs qui soient un peu lents : on lui donne souvent de l'aiguillon ; par ce moyen , on le rendra en peu docile , & on abattra sa fureur.

Les Bœufs à poils mouchetés & à poils tout blancs , sont fort sujets à se coucher en travaillant ; il n'y a que l'aiguillon dont on puisse se servir pour leur ôter ce défaut.

On connoît l'âge du Bœuf par les dents & par les cornes ; les premières dents de devant tombent à dix mois , & sont remplacées par d'autres , qui sont moins blanches & plus larges ; à seize ou dix-huit mois , les dents voisines de celles du milieu tombent pour faire place à d'autres. Toutes les dents incisives du Bœuf sont renouvelées en trois ans ; elles sont pour lors égales , longues & assez blanches ; à mesure que l'animal vieillit , elles s'usent , & deviennent inégales & noires. Les cornes des Bœufs se renouvellent aussi à trois ans , pour ne plus tomber ; elles sont ordinairement plus grosses & plus longues que celles du Taureau. L'accroissement des secondes cornes du

Boeuf ne le fait pas d'une maniere uniforme , & par un développement égal ; au commencement de la quatrième année d'un Boeuf , il sort deux petites cornes pointues , nettes , unies , & terminées vers la tête par une espèce de bourrelet ; l'année suivante , ce bourrelet s'éloigne de la tête , & forme un cylindre , qui se termine encore par un autre bourrelet. On compte les années par le nombre des bourrelets , qui sont des noeuds annulaires , en commençant d'abord à compter trois ans pour la pointe de la corne , ensuite un an par chaque anneau.

On fait travailler les Boeufs pendant l'été , le matin , depuis la pointe du jour jusqu'à neuf heures , & le soir , depuis deux heures jusqu'après le soleil couché ; au printemps , en hiver & en automne , on les fait travailler sans discontinuer , depuis neuf heures du matin jusqu'à cinq heures du soir.

Le Boeuf est infiniment préférable au Cheval pour le labour ; il va toujours d'un pas égal ; il ne lui faut ni avoine , comme aux Chevaux , ni presque point de foin. Un Cultivateur n'a besoin avec le Boeuf , ni de Maréchaux , ni de harnois ; on ne le ferre

jamais, & un bois en forme de joug est tout le harnois qu'il lui faut : on le nourrit ordinairement de paille, quelquefois cependant de foin, lorsqu'il travaille. A défaut de foin pendant l'été, on lui donnera de l'herbe fraîchement coupée. Les feuilles de frêne, d'orme & de chêne, plaisent beaucoup aux Bœufs; mais l'excès de ces feuilles leur occasionne quelquefois un pissement de sang. La luzerne, le trèfle, le sainfoin, la vesce, les lupins, l'orge bouilli, sont pour le Bœuf la meilleure des nourritures; il faut cependant se donner de garde de leur donner trop de luzerne.

Quand on se trouve dans un pays abondant en pâturage, on y fait passer les nuits aux Bœufs, sous la garde d'un Valet : c'est une grande épargne. Les premières herbes ne leur valent rien, & ce n'est que vers la mi-Mai qu'il faut les mener paître; au mois d'Octobre, on les met au fourrage; mais il faut avoir sur-tout l'attention de ne point les faire passer tout-à-coup, mais peu-à-peu, du sec au verd, & du verd au sec.

Quand les Bœufs sont de retour de leurs travaux, on les frotte avec des

bouchons de paille, sur-tout s'ils sont en sueur : on ne les attache à l'étable, que quand cette sueur est passée : on leur lave les pieds , pour en ôter , soit les pierres , soit les épines, ce qui les feroit boiter.

Pour empêcher les Bœufs d'être tourmentés par les mouches , on les frotte avec des baies de laurier coupées très-mince , & cuites dans de l'huile , ou bien avec de la salive des Bœufs même.

Les Bœufs ne sont vraiment propres pour le travail que jusqu'à dix ans ; ainsi , passé ce temps , il faut les engraisser , & ne pas différer davantage , si l'on veut qu'ils prennent bien ce qu'on dit communément la graisse. Quoiqu'on puisse les engraisser dans toute saison , cependant on préfère l'été, comme la saison la plus favorable ; on les mene pâture de grand matin ; on les ramene à l'étable, quand la chaleur commence à se faire sentir ; on les y laisse ruminer & dormir fraîchement & au large , jusqu'à ce que la grande chaleur étant passée , on puisse les remettre dans les pâturages pour le reste du jour : on leur donne de

la bonne litiere , & de l'herbe fraîche-
ment coupée pour la nuit.

Si on les engraisse en hiver , on les
tient chaudement dans l'étable, depuis
la Saint Martin jusqu'au mois de Mai,
sans les laisser sortir : on leur donne
de bon foin , & même sans ménage-
ment : on peut mêler le foin avec un
tiers de paille d'orge , & par ce moyen
on épargne : on leur donne en même
temps sur le soir des pelottes faites
avec de la farine de seigle , d'orge ou
d'avoine , pétries avec de l'eau tiede &
du sel : on leur hache aussi quelquefois
de grosses raves , qu'on leur donne
pour nourriture ; on les fait même sou-
vent cuire , de même que les carottes ,
les gros navets , les feuilles & grains de
maïs : on peut leur donner encore du
marc de vin dans de l'eau chaude , &
y mêler beaucoup de son. Dans le
Pays Messin , on leur donne des tour-
tes de chenevis , & même de suif.

On engraisse les Bœufs d'Auvergne
& du Limousin avec du foin de haut
pré , du marc d'huile de noix , qu'on
mêle avec de gros navets & de la fa-
rine de seigle. Dans le Journal éco-
nomique se trouve un Mémoire sur

Pengrais des Bœufs. L'Auteur de ce Mémoire conseille de semer quelques portions de terre ou herbes balsamiques & odoriférantes, que l'on met en poudre bien fine, pour en répandre sur leur fourrage en forme d'affaïsonnement, & suppléer par-là au sel.

On donne soir & matin, pendant les huit premiers jours, aux Bœufs qu'on engraisse, un seau d'eau échauffée au soleil, ou tiédie sur le feu, dans laquelle on aura jetté auparavant trois picotins de farine d'orge, sans avoir été blutée; on laisse reposer l'eau, jusqu'à ce que le plus gros de la farine soit tombé au fond; on lui donne ensuite à boire cette eau blanche, & on garde le fond pour mêler avec leurs alimens.

Si les Bœufs qu'on veut engraisser n'ont point d'appétit, il faut leur laver la langue avec du fort vinaigre & du sel, & leur jeter une poignée de sel dans la gorge. Rien n'est même meilleur pour les entretenir en appétit, que de mêler toujours du sel parmi leur nourriture. Un peu d'exercice pendant le temps qu'on emploie à l'engrais des Bœufs, contribue aussi à rendre leur chair meilleure,

On a observé que les Bœufs qu'on tue en Auvergne & en Limousin sont inférieurs pour le goût & la qualité à ceux qu'on amène de ces Provinces à Paris à petites journées ; le voyage perfectionne leurs engrais.

Les Bœufs sont sujets à se lècher ; lorsqu'ils sont en repos , ce qui les empêche , à ce qu'on dit , d'engraisser. Pour obvier à cet inconvénient , il faut les bouchonner de temps en temps avec une forte décoction d'absynthe. Quand on fait le choix d'un Bœuf , outre les attentions que nous avons dit devoir y apporter , on doit avoir sur-tout égard à la manière dont il mange ; & au lieu de sa naissance , on a toujours observé que les Bœufs qui mangent lentement , qui sont d'une taille & d'un embonpoint médiocre , fournissent mieux leur carrière à toute sorte de travaux , que ceux qui mangent très-vîte. Ceux qui ont été élevés sur les montagnes , ou tirés du voisinage , sont moins paresseux , plus forts , plus sains , & en général de meilleur service que ceux que l'on tire des pays étrangers. Les Bœufs ne se font pas aisément à l'air d'un nouveau climat ; il faut les ménager beaucoup la

du gros & menu Bétail. 43

premiere année, sur-tout dans les grandes chaleurs, & les nourrir de foin sec pour les rendre plus forts, & moins sujets aux maladies.

Linnæus, dans ses *Amœnitates Academicæ*, a fait l'énumération des plantes qui conviennent aux bêtes à corne, & de celles qui leur sont contraires. Celles qu'elles mangent très-bien sont :

1. *Ligustrum vulgare*. 2. *Veronica Ternifolia*. 3. *Veronica spicata*. 4. *Veronica mas*. 5. *Veronica scutellata*. 6. *Veronica beccabunga oblonga*. 7. *Veronica beccabunga rotunda*. 8. *Veronica pseudo-chamædris*. 9. *Veronica alpina*. 10. *Veronica oblongis cauliculis*. 11. *Veronica cymbalarifolia*. 12. *Veronica rutæfolia*. 13. *Anthoxanthum vulgare*. 14. *Scirpus sylvaticus*. 15. *Phalaris arundinacea*. 16. *Phleum vulgare*. 17. *Alopecurus infractus*. 18. *Milium suaveolens*. 19. *Melica nutans*. 20. *Agrostis stolonifera*. 21. *Agrostis tenuissima*. 22. *Agrostis supina*. 23. *Aira Dalekarlica*. 24. *Aira flexuosa*. 25. *Aira miliacea*. 26. *Aira radice jubata*. 27. *Poa gigantea*. 28. *Poa compressa repens*. 29. *Poa annua*. 30. *Poa vulgaris magna*. 31. *Poa angustifolia*. 32. *Poa media*. 33. *Poa alpina variegata*. 34. *Briza vulgaris*. 35. *Bromus vulgaris*. 36. *Bromus Upsaliensis*.

44 Traité Économique

37. *Bromus tectorum*. 38. *Bromus perennis maxima*. 39. *Festuca marginea agrorum*. 40. *Festuca vivipara*. 41. *Festuca ovina*. 42. *Avena pratensis*. 43. *Avena nodosa & arundo lacustris*. 44. *Lolium perenne*. 45. *Triticum rad. officinarum*. 46. *Elymus maritimus*. 47. *Scabiosa succisa*. 48. *Asperula odorata*. 49. *Asperula rubra*. 50. *Gallium Stækense*. 51. *Gallium cruciata*. 52. *Aparine vulgaris*. 53. *Aparine Parisiensis*. 54. *Sanguisorba Gothlandica*. 55. *Evonymus vulgaris*. 56. *Alchimilla alpina*. 57. *Cuscuta paralytica*. 58. *Potamogeton nutans*. 59. *Anchusa buglossum*. 60. *Symphitum majus*. 61. *Lycopsis arvensis*. 62. *Echium Scanense*. 63. *Hottonia palustris*. 64. *Samolus maritima*. 65. *Lysimachia vulgaris*. 66. *Lysimachia nummularia*. 67. *Anagallis rubra*. 68. *Convulvulus arvensis*. 69. *Polemonium glabrum*. 70. *Campanula vulgaris*. 71. *Campanula trachelium*. 72. *Lonicera caprifolium*. 73. *Ribes rubra*. 74. *Ribes Alpina*. 75. *Glaux palustris*. 76. *Herniaria glabra*. 77. *Chenopodium purpurascens*. 78. *Chenopodium Londinense*. 79. *Chenopodium segetum*. 80. *Chenopodium stramonifolium*. 81. *Chenopodium repandifolium*. 82. *Chenopodium vulvaria*. 83. *Chenopodium polyspermum*. 84. *Ulmus campestris*. 85. *Daucus sylvestris*.

du gros & menu Betail. 49

86. *Selinum palustre*. 87. *Laserpitium majus*. 88. *Heracleum vulgare*. 89. *Angelica alpina*. 90. *Angelica sylvatica*. 91. *Ethusa artedii*. 92. *Scandix hispida*. 93. *Scandix sativa*. 94. *Pimpinella officinarum*. 95. *Egopodium repens*. 96. *Oculus palustris*. 97. *Allium ursinum*. 98. *Cepa scitilis*. 99. *Cepa pratensis*. 100. *Anthericum ossifragum*. 101. *Asparagus scanensis*. 102. *Convallaria polygonatum alissimum*. 103. *Convallaria cordifolia*. 104. *Juncus valantii*. 105. *Berberis spinosa*. 106. *Rumex acetosa pratensis*. 107. *Triglochin tricapsularis*. 108. *Triglochin sexlocularis*. 109. *Acer platanoides*. 110. *Epilobium irregulare*. 111. *Erica vulgaris*. 112. *Vaccinium maximum*. 113. *Bistorta minor*. 114. *Polygonum vulgare*. 115. *Helxine scandens*. 116. *Dianthus vulgaris*. 117. *Dianthus Scanensis*. 118. *Dianthus Gothlandicus*. 119. *Cucubalus Behen*. 120. *Cucubalus dioicus*. 121. *Alfina vulgaris*. 122. *Alfina graminea*. 123. *Cerastium Lapponicum*. 124. *Sedum telephium*. 125. *Lythrum palustre*. 126. *Cratægus oxyacantha*. 127. *Sorbus aucuparia*. 128. *Pyrus pyraſter*. 129. *Pyrus malus*. 130. *Mespilus cotonaſter*. 131. *Filipendula molon*. 132. *Rosa major*. 133. *Rosa minor*. 134. *Rubus cæſius*. 135. *Rubus ſaxatilis*. 136. Ru-

46 Traité Économique

bus Nortlandicus. 137. *Rubus chamæmorus.*
 138. *Potentilla anserina.* 139. *Potentilla*
fruticosa. 140. *Potentilla reptans.* 141.
Potentilla ascendens. 142. *Potentilla fra-*
gifera. 143. *Potentilla Norvegica.* 144.
Tormentilla officinarum. 145. *Geum sua-*
veolens. 146. *Papaver glabrum.* 147. *Tilia*
communis. 148. *Thalictrum Canadense.*
 149. *Thalictrum strictum.* 150. *Ranun-*
culus vernus. 151. *Galeopsis ladanum.*
 152. *Brunella vulgaris.* 153. *Scutellaria*
vulgaris. 154. *Antirrhinum Upsaliense.*
 155. *Pedicularis sceptrum Carolinum.* 156.
Melampyrum tetragonum. 157. *Melam-*
pyrum arvense. 158. *Melampyrum cæru-*
leum. 159. *Melampyrum vulgare.* 160.
Melampyrum ringens. 161. *Euphrasia vul-*
garis. 162. *Euphrasia odontides.* 163.
Thlaspi arvense. 164. *Thlaspi Bursa pasto-*
ris. 165. *Lepidium perenne.* 166. *Lepidium*
Osyris. 167. *Cochlearia vulgaris.* 168.
Cochlearia Danica. 169. *Myagrum sati-*
um. 170. *Isatis maritima.* 171. *Turritis*
glabra. 172. *Brassica perfoliata ferratum.*
 173. *Brassica napus.* 174. *Sinapi arvensis.*
 175. *Sisymbrium ferratum.* 176. *Sisym-*
brium pinnatifidum. 177. *Sisymbrium so-*
phia. 178. *Erysimum Leucoii folio.* 179.
Erysimum barbarea. 180. *Erysimum allia-*
ria. 181. *Crambe maritima.* 182. *Gera-*

du gros & menu Bétail. 47

nium sanguineum. 183. *Geranium batrachoides*. 184. *Geranium gratia Dei*. 185. *Geranium Cicutarium*. 186. *Malva Scanica*. 187. *Malva Alcea*. 188. *Malva suaveolens*. 189. *Fumaria officinarum*. 190. *Fumaria bulbosa*. 191. *Poligala vulgaris*. 192. *Genista tinctoria*. 193. *Genista procumbens*. 194. *Astragalus dulcis*. 195. *Anthyllis pratensis*. 196. *Orobus vernus*. 197. *Orobus tuberosus*. 198. *Orobus niger*. 199. *Lathyrus collium*. 200. *Lathyrus W-gothicus*. 201. *Lathyrus pratensis*. 202. *Lathyrus Clymenum*. 203. *Vicia sativa*. 204. *Vicia sepium*. 205. *Vicia fœtida*. 206. *Vicia Scanica maxima*. 207. *Vicia cracca*. 208. *Ervum arvense*. 209. *Cicer arvensis*. 210. *Pisum W-gothicum*. 211. *Pisum maritimum*. 212. *Lotus vulgaris*. 213. *Trifolium montanum*. 214. *Trifolium album*. 215. *Trifolium vesicarium*. 216. *Trifolium purpureum*. 217. *Trifolium lupulinum*. 218. *Trifolium Anglicum*. 219. *Trifolium melilotus*. 220. *Medicago nostras*. 221. *Medicago biennis*. 222. *Annonis inermis*. 223. *Annonis spinosa*. 224. *Hypericum quadrangulare*. 225. *Hypericum anceps*. 226. *Hypochaëris pratensis*. 227. *Hieracium talii Upsal*. 228. *Hieracium fruticosum*. 229. *Crepis tectorum*. 230. *Sonchus repens*. 231. *Sonchus Lapponicus*. 232.

Prænanthes umbrosa. 233. *Scorzonnera Pannonica.* 234. *Tragopogon luteum.* 235. *Lapsana vulgaris.* 236. *Arctium lapsa.* 237. *Carduus helenii folio.* 238. *Carduus crispus.* 239. *Bidens tripartita.* 240. *Tanacetum vulgare.* 241. *Artemisia vulgaris.* 242. *Artemisia Carolina.* 243. *Artemisia absynthium.* 244. *Tussilago petasites.* 245. *Solidago virga aurea.* 246. *Senecio vulgaris.* 247. *Inula salicis folio.* 248. *Aster tripolium.* 249. *Matricaria chamæmelum vulgare.* 250. *Anthemis arvensis.* 251. *Achillea ptarmica.* 252. *Centaurea jacea.* 253. *Centaurea cyanus.* 254. *Calendula arvensis.* 255. *Viola canina.* 256. *Viola palustris.* 257. *Viola trachelii folio.* 258. *Viola apetalæ.* 259. *Viola tricolor.* 260. *Orchis calicibus oblongis.* 261. *Orchis sambucina.* 262. *Ophris major.* 263. *Carex filiformis.* 264. *Carex capillacea.* 265. *Carex panicæ.* 266. *Carex cyperoides.* 267. *Carex cespitosa.* 268. *Carex inflata.* 269. *Carex cærulea.* 270. *Sparganium nutans.* 271. *Typha palustris.* 272. *Alnus glutinosa.* 273. *Betula vulgaris.* 274. *Betula nana.* 275. *Quercus longo pedunculo.* 276. *Salix latifolia rotunda.* 277. *Salix glabra arbores.* 278. *Salix viminalis.* 279. *Humulus saliciflorus.* 280. *Populus nigra.* 281. *Atriplex laciniata.* 282. *Atriplex deltoïdes.*

du gros & menu Bétail. 49

283. *Atriplex vulgaris*. 284. *Atriplex halimus*. 285. *Fraxinus apetala*. 286. *Polypodium filix saxatilis*.

Après avoir rapporté les plantes qui conviennent aux bêtes à corne, il est aussi nécessaire d'indiquer celles qui leur déplaisent : en voici l'énumération, suivant le Docteur Linnæus.

1. *Salicornia maritima*. 2. *Hippuris aquatica*. 3. *Pinguicula vulgaris*. 4. *Pinguicula alba*. 5. *Pinguicula minima*. 6. *Verbena vulgaris*. 7. *Lycopus palustris*. 8. *Salvia horminum*. 9. *Valeriana vulgaris*. 10. *Iris palustris*. 11. *Scirpus lacustris*. 12. *Scirpus palustris*. 13. *Eriophorum polystachion*. 14. *Cynosurus paniculatus*. 15. *Festuca nutans*. 16. *Montia palustris*. 17. *Sherardia Scanica*. 18. *Plantago vulgaris*. 19. *Plantago incana*. 20. *Plantago lanceolata*. 21. *Cornus fæmina*. 22. *Cornus herbacea*. 23. *Potamogeton perfoliatum*. 24. *Potamogeton plantaginum*. 25. *Potamogeton crispum*. 26. *Myosotis pratensis*. 27. *Myosotis palustris*. 28. *Myosotis lappula*. 29. *Lithospermum Officinarum*. 30. *Cynoglossum vulgare*. 31. *Androsace minor*. 32. *Androsace purpurea*. 33. *Menianthes trifoliata*. 34. *Diapensia Lapponica*. 35. *Convulvulus maximus*. 36. *Hyocyamus vulgaris*. 37. *Datura erecta*. 38. *Verbascum*

50 *Traité Économique*

hirsutum. 39. *Verbascum nigrum.* 40. *Verbascum scanicum.* 41. *Solanum vulgare.* 42. *Solanum dulcamara.* 43. *Hedera repens.* 44. *Lonicera caprifolium.* 45. *Rhamnus catharticus.* 46. *Rhamnus frangula.* 47. *Ribes grossularia.* 48. *Asclepias vulgaris.* 49. *Salsola pungens.* 50. *Chenopodium Henricus.* 51. *Chenopodium Upsaliense.* 52. *Conium arvense.* 53. *Selinum oreoselinum.* 54. *Athamanta daucoides.* 55. *Ligusticum Scoticum.* 56. *Siummajus.* 57. *Enanthe aquatica.* 58. *Enanthe succo-eroccante.* 59. *Phellandrium aquaticum.* 60. *Cicuta aquatica.* 61. *Sambucus arborea.* 62. *Sambucus ebulus.* 63. *Parnassia vulgaris.* 64. *Statice capitata.* 65. *Ornithogallum majus.* 66. *Ornithogallum minus.* 67. *Convallaria polygonatum.* 68. *Elymus maritimus.* 69. *Acorus palustris.* 70. *Juncus sylvaticus.* 71. *Rumex Britannica.* 72. *Rumex crispa.* 73. *Alisma erecta.* 74. *Trientalis thalii.* 75. *Daphne rubra.* 76. *Vaccinium nigrum.* 77. *Vaccinium vitis idea.* 78. *Vaccinium oxycoccus.* 79. *Persicaria amphibia.* 80. *Persicaria mitis.* 81. *Persicaria urens.* 82. *Paris nemorum.* 83. *Buionus palustris.* 84. *Pyrola irregularis.* 85. *Pyrola uniflora.* 86. *Andromeda vulgaris.* 87. *Andromeda cærulea.* 88. *Andromeda muscosa.* 89. *Arbutus uva ursi.* 90. *Ledum grave olens.* 91. *Scleranthus annuus.* 92. *Saxifraga*

du gros & menu Bétail. 51

Officinarum. 93. *Silene viscaria*. 94. *Silene nutans*. 95. *Arenaria portulacæ*. 96. *Spergula verticillata*. 97. *Cerastium viscosum*. 98. *Sedum acre*. 99. *Agrimonia Officinarum*. 100. *Filipendula ulmaria*. 101. *Potentilla argentea*. 102. *Dryas Lapponica*. 103. *Nymphæa lutea*. 104. *Nymphæa alba*. 105. *Chelidonium vulgare*. 106. *Actæa nigra*. 107. *Euphorbia solifera* & *peplis*. 108. *Euphorbia fruticosa*. 109. *Reseda luteola*. 110. *Delphinium segetum*. 111. *Aconitum Lapponicum*. 112. *Aconitum Napellus*. 113. *Aquilegia Officinarum*. 114. *Hepatica verna*. 115. *Pulsatilla vulgaris*. 116. *Ranunculus flammula*. 117. *Ranunculus Chelidonium minus*. 118. *Ranunculus seclarata*. 119. *Ranunculus acris*. 120. *Ranunculus bulbosus*. 121. *Ranunculus aquatilis*. 122. *Caltha palustris*. 123. *Helleborus trollius*. 124. *Teucrium scordium*. 125. *Origanum vulgare*. 126. *Mentha arvensis*. 127. *Glechoma hederæ terrestris*. 128. *Ballota Scanensis*. 129. *Marrubium vulgare*. 130. *Nepetha vulgaris*. 131. *Stachys foetida*. 132. *Stachys arvensis*. 133. *Galeopsis tetrahit*. 134. *Lamium rubrum*. 135. *Antirrhinum Linaria*. 136. *Pedicularis calice angulato*. 137. *Pedicularis calice tuberoso*. 138. *Lathræa squamaria*. 139. *Scrophularia foetida*. 140. *Linnaea*.

52 Traité Économique

141. *Cochlearia armoracia*. 142. *Turritis hirsuta*. 143. *Erysimum vulgare*. 144. *Geranium alvaceum*. 145. *Astragalus Lapponicus*. 146. *Leontodon chondrilloïdes*. 147. *Hieracium pilosella* Officinarum. 148. *Chicorium Scanense*. 149. *Carlina sylvestris*. 150. *Onopordon*. 151. *Carduus acaulis*. 152. *Serratula tinctoria*. 153. *Eupatorium cannabinum*. 154. *Artemisia seriphium*. 155. *Gnaphalium dioicum*. 156. *Gnaphalium filago palustris*. 157. *Gnaphalium filago impia*. 158. *Gnaphalium filago Upsaliensis*. 159. *Gnaphalium filago Scanensis*. 160. *Doronicum arnica*. 161. *Erygeron acre*. 162. *Inula palustris*. 163. *Inula Helenium*. 164. *Bupthalmum tinctorium*. 165. *Chrysanthemum leucanthemum*. 166. *Anthemis fœtida*. 167. *Centaurea maxima*. 168. *Enicis acanthifolius*. 169. *Impatiens nemorum*. 170. *Satyrion junceum*. 171. *Urtica perennis*. 172. *Urtica annua*. 173. *Xanthium inerme*. 174. *Eryonia alba*. 175. *Hipophaë maritima*. 176. *Myrica Brabantina*. 177. *Mercurialis perennis*. 178. *Taxus arborea*. 179. *Rhodiola Lapponica*. 180. *Empetrum nigrum*. 181. *Equisetum arvense*. 182. *Equisetum scabrum*. 183. *Pteris filix fœmina & mas*. 184. *Asplenium trichomanes*.

Avant de finir l'article Bœuf, nous

dirons un mot des Boeufs qu'on élève dans l'Isle de Camargue en Provence. Cette Isle a environ sept lieues de longueur sur quatre de largeur ; la quantité de Chevaux, de Jumens & de bêtes à cornes qu'on y nourrit, & qu'on laisse paître dans les campagnes & les marais, pendant toutes les saisons de l'année, même pendant l'hiver, est innombrable ; ces animaux y deviennent ombrageux & sauvages ; aussi à peine peut-on conduire les bêtes à cornes aux Boucheries de la Ville. Pour en venir à bout, les Paylans qui les conduisent, & qu'on nomme *Gardiens* dans le pays, sont obligés d'être à cheval, & d'être armés d'une longue perche, au bout de laquelle il y a un trident de fer.

On pratique tous les trois ans dans l'Isle de Camargue, des ferrades, pour en reconnoître le bétail de chaque particulier, & pour en constater le nombre : on choisit la plaine pour cette opération ; on fait rougir pour cet effet les signaux, ou marques de fer d'un chacun ; on les applique sur les Boeufs, Vaches & Taureaux que l'on veut marquer. Pour y procéder, on rassemble plusieurs hommes, tant

§ 4 *Traité Économique*

à pied qu'à Cheval , ayant chacun un long bâton , armé d'un trident de fer. La plus grande partie de ces hommes forme une enceinte , dans laquelle les autres , qui vont derriere les bestiaux , les obligent avec leurs tridens d'entrer ; au-devant du cercle sont plusieurs hommes adroits , forts & vigoureux , qui vont à la rencontre de ces animaux , & chacun en saisit un par les cornes , & lui ayant donné un coup de pied dans les jarrets , le renverrie par terre. L'animal ainsi terrassé , un autre de ces hommes prend la marque de fer qui est rougie au feu , & les marque à une hanche ; après quoi on laisse aller l'animal , qui se relève en furie , & estropie souvent les Opérateurs , lorsqu'ils n'ont pas le temps de l'éviter , & de se jeter par terre , quand ils sont sur sa rencontre.

Presque tous les gens des environs de cette Isle viennent par curiosité voir ces ferrades ; on dresse à cet effet des échafauds élevés , pour mettre les curieux hors de portée d'être blessés par ces animaux furieux. C'est par ces ferrades , ou marques , que les habitans de la Camargue connoissent leurs bestiaux , & qu'ils en savent le nombre.

La castration du Boeuf se fait de la maniere suivante. Pour opérer, les uns choisissent le mois de Mai, ou le printemps, & d'autres l'automne, & toujours le matin, avant que le Taureau soit sorti de l'étable: on prend les muscles des testicules avec de petites tenailles; on incise les bourses, & on enleve les testicules, en ne laissant que la portion qui tient aux muscles; après quoi on frotte la blessure avec quelque huile ou baume; on y applique ensuite un emplâtre. Le jour de l'opération, on lui ménage la nourriture; on ne lui donne point de boisson, & peu les jours suivans: à mesure que l'appétit revient à l'animal, on lui présente de l'herbe fraîche, & on lui augmente sa boisson.

L'âge le plus convenable à la castration est celui qui précède immédiatement la puberté, c'est-à-dire, dix-huit mois ou deux ans; la plupart de ceux qu'on y soumet auparavant, périssent. Cependant on observe que les jeunes Veaux auxquels on ôte les testicules quelque temps après leur naissance, & qui survivent à cette opération si dangereuse à cet âge, deviennent des Boeufs plus grands, plus gros, plus

gras que ceux auxquels on ne fait la castration qu'à deux, trois ou quatre ans ; mais en revanche, ces derniers conservent plus de courage & d'activité, & même ceux qui ne subissent la castration qu'à six, sept ou huit ans, ne perdent presque rien des autres qualités du sexe masculin ; ils sont plus impétueux, plus indociles que les autres Boeufs ; & qui plus est, dans le temps de la chaleur des femelles, ils cherchent encore à s'en approcher ; il faut avoir grande attention de les écarter ; l'accouplement, & même le seul attouchement du Boeuf fait naître à la vulve de la Vache des especes de carnosités, ou de verrues, qu'il faut détruire & guérir, en y appliquant un fer rouge, & la cause de cet accident peut provenir de ce que les Boeufs qu'on n'a que *bistournés*, c'est-à-dire, auxquels on a seulement comprimé les testicules, & ferré & tordu les vaisseaux qui y aboutissent, ne laissent pas de répandre une liqueur apparemment à-demi purulente, & qui peut causer des ulceres à la vulve de la Vache, & ces ulceres dégènerent en carnosités.

ARTICLE III.

De la Vache.

La Vache est le principal animal dont il s'agit dans ce Chapitre; & en effet, parmi les différentes especes d'animaux, que l'homme a rassemblés par troupeaux, & dont l'objet principal est la multiplication, la femelle est sans contredit beaucoup plus nécessaire & plus utile que le mâle. Le produit de la Vache est un bien qui croît & qui se renouvelle à chaque instant. Que de pauvres familles sont aujourd'hui réduites à vivre de leurs Vaches ! On fait encore servir la Vache à la charrue; & quoiqu'elle ne soit pas aussi forte que le Boeuf, elle ne laisse pas de le remplacer souvent; mais quand on veut l'employer à cet usage, il faut avoir la précaution de l'assortir, autant que faire se peut, avec un Boeuf de sa taille ou de sa force, ou avec une autre Vache, pour conserver l'égalité du trait, & maintenir le soc en équilibre entre ces deux puissances. On emploie pour l'ordinaire six & jusqu'à huit Boeufs dans les terrains fermes, & principale-

ment dans les friches , qui se levent par grosses mottes & par quartiers ; mais pour les terrains meubles & sablonneux , deux Vaches suffisent.

C'est communément au printemps que les Vaches entrent en chaleur ; la plupart reçoivent le Taureau , & deviennent pleines depuis le 15 Avril jusqu'au 15 Juillet ; il ne laisse pas néanmoins de s'en trouver beaucoup , dont la chaleur est plus tardive , & d'autres dont la chaleur est plus précoce ; elles portent neuf mois , & mettent bas au commencement du dixieme : on a conséquemment des Veaux en abondance depuis le 15 Janvier jusqu'au 15 Avril ; on en a aussi tout l'été assez abondamment , & l'automne est le temps ou ils sont les plus rares. Les signes de la chaleur de la Vache ne sont point équivoques ; elle mugit pour lors très-fréquemment , & plus violemment que dans les autres temps ; elle saute sur les autres Vaches , sur les Bœufs , & même sur les Taureaux ; la vulve est gonflée & saillante au dehors : on profitera du temps de cette chaleur , pour lui donner le Taureau. On a observé que si on laissoit diminuer cette ardeur , la

Vache ne retiendrait pas aussi sûrement.

Les Vaches sont très sujettes à avorter, sur-tout quand on ne les ménage pas ; & si on les met à la charrue , ou au charrois , on les soignera même davantage , & on les suivra même de plus près , quand elles sont pleines , que dans tout autre temps ; on les empêchera pour lors de sauter des haies & des fossés ; on les menera dans un pâturage plus gras & dans un terrain , qui sans être trop humide & marécageux , soit néanmoins abondant en herbes. Six semaines ou deux mois avant que les Vaches mettent bas , on les nourrira plus largement qu'à l'ordinaire ; on leur donnera à l'étable de l'herbe pendant l'été , & pendant l'hiver , du son le matin , ou de la luzerne , du sainfoin , &c. on cessera aussi de les traire pendant ce temps ; le lait leur est alors plus nécessaire que jamais pour la nourriture de leur foetus ; il se trouve même des Vaches dont le lait tarit absolument un mois ou six semaines avant qu'elles mettent bas ; celles qui ont du lait jusqu'au dernier moment , sont tout-à-la-fois les meilleures meres & les meilleures nourrices ; mais le lait des derniers

temps est généralement mauvais, & peu abondant.

On aura les mêmes attentions pour l'accouchement de la Vache que pour celui de la Jument; il en faut même davantage, car la Vache qui met bas paroît plus épuisée, plus fatiguée que la Jument: on la mettra dans une étable séparée; on l'y tiendra chaudement & commodément sur de bonne litiere; on la nourrira bien, en lui donnant pendant dix ou douze jours de la farine de fèves, de bled ou d'avoine délayée avec de l'eau salée, & de la luzerne en abondance, du sainfoin, ou d'autre bonne herbe bien mûre; elle se rétablit très-bien pendant ce court espace de temps; on la remet ensuite insensiblement à la vie commune & aux pâturages; on aura seulement l'attention de lui laisser tout son lait pendant les deux premiers mois; le Veau profitera davantage. Au surplus, le lait que donne la Vache pendant les premiers temps n'est pas de bonne qualité.

Les Vaches noires passent pour celles qui donnent le meilleur lait, & les blanches, à ce qu'on prétend, en donnent le plus; mais de quelque poil que soit la Vache à lait, pour l'avoir

bonne, il faut la choisir en bonne chair; il faut qu'elle ait l'œil vif, la démarche légère; qu'elle soit jeune, & que son lait soit, s'il se peut, abondant & de bonne qualité: on la traita deux fois par jour en été, & une fois seulement en hiver. Si on veut avoir du lait en abondance, on la nourrira avec des alimens plus succulens que n'est l'herbe.

Les Hollandois tirent annuellement du Danemarck une grande quantité de Vaches grandes & maigres; les Vaches donnent en Hollande beaucoup plus de lait que les Vaches de France: on transporre sans doute, & on multiplie cette même race de Vaches à lait en Poitou, en Aunis, & dans les marais de Charente: on donne à ces Vaches le nom de *flandrines*; elles sont en effet beaucoup plus grandes & plus maigres que les Vaches communes, & elles donnent une fois autant de lait & de beurre; elles donnent aussi des Veaux beaucoup plus grands & plus forts; elles ont du lait en tout temps; on peut les traire toute l'année, excepté quatre ou cinq jours avant qu'elles mettent bas. Ces sortes de Vaches demandent des pâturages excellens,

quoiqu'elles ne mangent gueres plus que les Vaches communes. Comme elles sont toujours maigres , toute la surabondance de la nourriture se tourne en lait , tandis que les Vaches ordinaires deviennent grasses , & cessent de donner du lait , dès qu'elles ont vécu pendant quelque temps dans des pâturages trop gras. Avec un Taureau de cette race & des Vaches communes , on obtient une autre race , à laquelle on donne le nom de *bâtarde* ; elle est beaucoup plus féconde & plus abondante en lait que la race commune. Les Vaches bâtardes donnent souvent deux Veaux à la fois , & fournissent aussi du lait pendant toute l'année. Ce sont les bonnes Vaches à lait qui font une partie des richesses de la Hollande , d'où il sort tous les ans pour des sommes considérables de beurre & de fromage. Les Vaches bâtardes , qui fournissent une ou deux fois autant de lait que les Vaches de France , en donnent six fois autant que celles de Barbarie.

Dans les bons cantons d'Angleterre , un Fermier gagne tous les ans , prix moyen , 5 liv. sterling par chaque Vache : on compte qu'elle donne pen-

dant son année quatre cents gallons de lait (le gallon pèse environ huit à neuf livres). Si l'on convertit en beurre tout le lait d'une Vache commune, on en a environ deux cents livres pesant par année; on fait en outre du fromage avec le lait crémé, & le petit lait sert pour les cochons. La vue de ce profit doit engager à bien nourrir une Vache, & à l'entretenir en chair; en sorte que quand on veut la vendre aux Bouchers, elle s'engraisse aisément. On pourroit dire que ce produit est peut-être rare; mais il est toujours certain qu'une Vache est d'un grand profit pour les habitans de la campagne.

Il ne faut pas toujours s'arrêter à la grosseur du pis, pour juger de la bonté d'une Vache; il y en a qui l'ont petit, & qui donnent néanmoins beaucoup de lait; & en effet, il arrive souvent que le pis n'est gros, que parce qu'il est trop charnu. Les Vaches de la Suisse en fournissent une quantité immense; on a vu des traites qu'on auroit pu évaluer à plus de trente pintes. Il s'est formé depuis peu à Paris un établissement de ces Vaches de Suisse; mais elles n'y donnent pas tant de lait que dans la Suisse, & il n'est pas même

à beaucoup près aussi bon ; la différence du climat & de la nourriture y contribue plus que tout le reste ; les Vaches qui ne sont pas douces ne font jamais grand profit.

En été, on traite ordinairement deux fois les Vaches, le matin & le soir ; mais en hiver, on peut se contenter de les traire une fois.

La bonne façon de traire les Vaches est de conduire la main depuis le haut du pis jusqu'en bas, sans interruption, ce qui produit une mousse haute dans le vaisseau. Si on presse autrement le pis, & comme par secousse, le beurre se sépare du lait.

On a proposé différens moyens pour procurer aux Vaches beaucoup de lait. 1°. On leur donne tous les jours une poignée de mélisse ; 2°. Virgile, dans son Eglogue IX^e, dit que le cytise produit cet effet ; 3°. en hiver, lorsqu'on voit qu'une Vache donne trop peu de lait, il suffit de l'affourer avec moitié foin, moitié paille ; si elle ne change pas en mieux, on ne lui donne que de la paille seule, & pour lors ce sera de la paille d'avoine ; car celle d'orge a la propriété de faire tarir le lait, & au bout de quelques

jours, la Vache seroit à sec ; 4°. quand on n'a pas beaucoup de foin pour l'hiver, on donne aux Vaches du son de Dreche dans l'eau bouillante ; il y renfle considérablement ; on ne le leur présente que quand l'eau est presque froide. Quand on les entretient de cette buverie, on peut indistinctement leur donner toute sorte de paille, parce que rien n'est capable pour lors de les tarir. Une mesure, pesant environ cinquante à soixante livres, poids de marc, peut très-bien suffire pour une Vache par semaine. Si on donne du grain aux Vaches, il produit beaucoup de lait ; mais ce lait a souvent mauvais goût ; il est maigre, & les Vaches même qui en mangent, deviennent sujettes à nombre de maladies. Le son de Dreche n'a aucun de ces inconvéniens ; il a tout l'avantage du grain, & ne coûte que fort peu ; 5°. toute sorte de prairie artificielle fait avoir beaucoup de lait ; mais celle qui vient dans un fond bas est sujette à donner au lait un goût désagréable, qui se communique à tous les usages auxquels il est employé ; aussi les Connoisseurs baissent-ils le prix de ce lait. Cependant, comme les Veaux n'y témoignent aucune répugnance,

on peut très-bien s'en servir pour les Vaches auxquelles on donne plusieurs Veaux à nourrir, outre le leur; il convient même de se rejeter sur cette branche de commerce, lorsqu'on a des pâturages dont l'herbe donne mauvais goût au lait, telle qu'une herbe large & du jonc, ou celle qui vient par touffes serrées, & qui est si commune dans les endroits marécageux. Cette herbe donne beaucoup de lait aux Vaches; aussi sont-elles bien en état pour lors de nourrir, & la chair de leurs Veaux ne reçoit aucun mauvais goût, ni mauvaise couleur de la part du lait.

Plusieurs Anglois modernes attaquent les avantages du trefle; mais la France, la Flandre & la Hollande persistent constamment à reconnoître que cette plante est une excellente nourriture pour le bétail, de même que le sainfoin & la luzerne. Ces pâturages artificiels ne donnent aucun mauvais goût au lait, à moins qu'ils ne soient dans des bas fonds; pour lors ils participent de la mauvaise qualité des herbes de marais, & des prés fort bas: en général, de l'herbe douce & de la bonne eau produisent d'excellent lait; le contraire lui donne le mauvais goût.

On ne saignera jamais les Vaches à lait que dans un besoin pressant ; on ne leur tirera pas plus de seize onces de sang , & on ne les mettra à la charrue que dans la dernière nécessité. Quoique ce soit un usage assez universel de fatiguer peu les Vaches ; cependant on assure que dans le Duché de Plaisance , on les attèle à des voitures , afin qu'elles rendent davantage de ce lait exquis dont on fait le fromage Parmesan.

Il est à observer , au sujet du coquelicot , & même du trefle , que ces plantes , quoique bonnes , deviennent quelquefois une pâture dangereuse pour les Vaches , à cause de l'avidité avec laquelle elles dévorent ; lorsqu'elles en ont bien mangé , elles enflent , & périssent en peu de temps , si on ne les secoure à propos : mais ces plantes , ainsi que nous l'avons déjà observé , de même que la luzerne , leur font beaucoup de bien , quand on ne leur en donne qu'avec discrétion , & mêlées avec des nourritures moins succulentes.

Pendant tout le temps que les Vaches vont dehors , même après l'été , il faut toujours les abreuver à midi ;

à moins de cela , elles ont moins d'activité à pâtrer le reste du jour ; tant & si long-temps qu'elles pâtreront , on fera bien de les traire trois fois par jour ; on en retirera plus de lait que quand on ne les traite que le matin & le soir.

On aura soin de nettoyer souvent leur étable ; on aura encore l'attention de leur bouchonner & frotter le dos , le cou & la tête avec un bouchon de paille durement entortillé & bien rude , au retour des champs ; le matin , après les avoir traités , on remplira soigneusement les trous qui seront dans l'aire de l'étable où leur urine croupiroit , & on semera sur l'aire un peu de sable ou de gravier.

Il y a des Vaches qui ont le pis abondant. Si on ne les traite souvent , quand elles ont vêlé , le lait s'y engorge , & cause une inflammation qui peut faire monter le lait dans son corps , & l'étouffer. La nourriture d'une Vache qui a nouvellement vêlé , doit être modérée en quantité , mais toujours succulente , telle que de la bisaille , de la vesce , du fourrage d'avoine , un peu d'avoine même , de bon foin , de la graine de lin dans de l'eau

chaude, des raves bouillies ; il ne faut les traire pour faire du fromage, que deux mois après qu'elles ont vêlé, & quand elles l'ont nouvellement fait, pour leur faire jetter promptement l'arrière-faix, on mettra dans un chauderon de fer un bon picotin d'avoine, avec une poignée de sel, un verre d'huile commune à brûler, & une poignée de sabine coupée fort menue ; on placera le chauderon sur le feu, & on le remuera, pour faire griller l'avoine ; après quoi on versera le tout dans un seau de bois, & on le présentera à la Vache ; elle mangera de bon appétit, & n'aura plus d'accidens à craindre. A l'égard du veau, dès qu'il est hors du ventre de la mere, on prend une poignée de sel, avec autant de miettes de pain, qu'on répand sur le corps de ce veau, pour obliger sa mere de le lécher ; plus elle lui rend cet office, plus l'animal se fortifie.

Comme tous les veaux épuisent leur mere, il y a un âge où la Vache ne devient plus en chaleur, & peu-à-peu elle se refroidit entièrement ; on l'engraisse pour lors dans les bons prés, ainsi & de même que les Bœufs. *Voyez*

ce que nous en avons dit au second article.

Il y a pour l'ordinaire près d'une pistole de gain à vendre une Vache , lorsqu'elle est prête à vèler , plus que si on la vend dans un autre temps. Toute Vache pleine de presque neuf mois , qui laisse paroître au dehors une partie du vagin (ce qu'on nomme en quelques endroits *montrer sa Rose*), est dans le cas d'être rendue au Vendeur , quoiqu'on l'ait achetée plusieurs mois auparavant. Il y a à ce sujet des préjugés ; à l'égard des Vaches qu'on donne à bail , il faut les refuser constamment , quand c'est pour mettre à la charrue ; car à moins que ceux à qui on les donne n'en aient un soin particulier , ce qu'il est rare de rencontrer , il arrive souvent ou que les Vaches meurent , pour ne pas être nourries proportionnellement à leur travail , ou qu'elles donnent très-peu de profit.

Les gens de la campagne , du moins dans certaines Provinces , prétendent que leurs Vaches font quelquefois des petits *hérissons de Vaches*. Ces prétendus hérissons ne sont autre chose que des cotyledons attachés au délivre ; & ce

qui le prouve , c'est que les geus de la campagne observent eux-mêmes que les Vaches n'en sont incommodées que lorsqu'elles vèlent.

On voit , quoiqu'erarement , des Vaches qui ont la mauvaïse habitude de se tetter elles-mêmes ; & comme il est presque impossible de les corriger de ce défaut , on est obligé de les engraisser pour s'en défaire : on en a vu d'autres qui se laissent tetter par des serpens ou des couleuvres.

La chair de la Vache n'est pas si salutaire , ni si agréable que celle du Bœuf ; il n'y a que le petit Peuple qui en fasse usage en aliment. La médecine tire plusieurs remedes des différentes parties de cet animal ; sa fiente , son urine & son lait sont entr'autres d'un usage très-familier.

La fiente de Vache est résolutive , rafraîchissante & anodine ; elle est propre contre les tumeurs enflammées , contre les douleurs de gorge , les érépelles & la brûlure : on s'en sert pour lors en cataplasme ; elle appaise parfaitement l'inflammation , & en prévient les suites fâcheuses ; on l'étend encore sur le bas-ventre , lorsqu'on craint des obstructions ; elle le ramollit ; elle

guérit aussi la colique, & dissipe les vents.

On fait distiller la fiente de Vache au bain-marie dans le mois de Mai, où les herbes sont dans toute leur force, pour en tirer une eau appelée *eau de mille-fleurs*. Cette eau passe pour un fard excellent; on l'emploie pour adoucir la peau & pour effacer les taches du visage. Popius assure que cette eau appliquée sur les tumeurs aqueuses des hydropiques, les résout infailiblement; mais ce n'est pas seulement à l'extérieur que ses usages sont bornés; elle se donne aussi intérieurement à la dose de deux onces, pour pousser les urines, nettoyer les reins, & en chasser les graviers: on la recommande pour prévenir la néphrétique, & contre les glaires des reins & de la vessie. Cette fiente, desséchée au soleil, & dépouillée de toute mauvaise odeur, s'imbibe d'eau rose à plusieurs reprises, ou de quelque autre eau odorante; on s'en sert ensuite en guise de poudre de Chypre, qui par ce moyen devient à fort bon marché.

L'usage de l'urine de Vache n'est pas nouveau en médecine; on l'appelle aussi *eau de mille-fleurs*, pour ôter aux malades

malades l'idée d'urine ; on en fait usage dans le printemps ; vers la fin du mois de Mai , quand les plantes de prairie sont en fleur ; & que les herbes se trouvent dans toute leur force. Cette urine est purgative ; elle évacue les sérosités sans tranchées ; elle est très-bien indiquée dans l'asthme , l'hydropisie , les rhumatismes , la goutte sciatique & les vapeurs.

Le choix de l'urine de Vache n'est pas indifférent ; on préfère sans contredit celle d'une Vache qu'on fait paître à celle d'une Vache qu'on nourrit dans l'étable , quoiqu'on apporte de l'herbe à cette dernière. Le bon air du pâturage , joint au discernement que l'animal fait des herbes , est du dernier essentiel : on a même remarqué une différence notoire entre l'urine d'une Vache qui pâit dans un sol clos où on l'a renfermée , & celle d'une autre Vache à laquelle on a laissé la liberté de la campagne ; l'urine de celle du clos est pour l'ordinaire un peu plus âcre , mais l'urine de celle qu'on nourrit à l'étable a encore beaucoup plus d'âcreré ; elle échauffe sans contredit davantage ceux qui en boivent.

On choisira donc avec raison l'urine

récemment rendue d'une Vache qui paît à la campagne, pourvu qu'elle n'ait pas habité pendant ce temps avec le Taureau. On sent bien que pour lors l'urine seroit de mauvaise qualité. La Vache qu'on destine à en recevoir de l'urine, doit être plutôt jeune & grasse, que vieille & maigre; à l'égard de la couleur de son poil, rien n'est absolument plus indifférent. La vraie saison pour boire l'urine de Vache est le printemps, qui est précisément la saison dans laquelle les bestiaux mangent la pointe des herbes : on en peut aussi prendre en automne : on boira deux verres de cette urine tous les matins à jeun, un quart-d'heure l'un de l'autre, après l'avoir auparavant passée par un linge ; on se promènera ensuite, & on avalera un bouillon deux heures après le dernier verre ; on aura sur-tout l'attention de faire prendre cette urine toute chaude, car lorsqu'elle est refroidie, elle a un goût beaucoup plus mauvais ; on se lavera la bouche, avant de l'avaler, avec de l'eau-de-vie, ou on mâchera un clou de girofle. Si le premier jour, le remède ne purgeoit point le malade, il prendra le soir un lavement. Il ne faut

pas s'étonner si le premier & le second jour l'eau de mille fleurs porte un peu à la tête ; elle purge sans douleur , très-abondamment , & le plus souvent jusqu'à quinze ou vingt fois. Tant qu'elle purgera , on en usera journellement , jusqu'à ce qu'elle ne purge plus que trois ou quatre fois par jour ; on cessera pour lors d'en prendre , & deux ou trois jours après , on se purgera avec une médecine ordinaire : on continuera cet usage pendant dix ou douze jours consécutifs , à moins qu'on ne se sentît suffisamment évacué , & trop affoibli ; en ce cas , il est de la prudence de s'arrêter au huitieme ou neuvieme jour.

Le lait de Vache est aussi un aliment médicamenteux très-excellent dans différentes maladies , dans les pertes de sang de différente espece , dans les douleurs & flux des hémorrhoides , les dévoiemens , les démangeaisons de la peau , les dartres , gales opiniâtres , les maladies du poumon , & dans toutes celles où il s'agit d'adoucir le sang. Il est en outre très-efficace dans la goutte & les rhumatismes gouteux , dans les langueurs & les épuisemens qui proviennent à la suite des maladies

scorbutiques : on l'emploie souvent pour toute nourriture, & pour lors la nécessité fait qu'on n'a point d'égard à la saison ; mais si le besoin n'est pas absolument urgent, on attendra les saisons propres pour le prendre ; on choisira par préférence le printemps & l'automne, c'est-à-dire, le mois de Mai ou de Septembre.

On fera choix pour cet effet d'une Vache de deux ou trois ans seulement, & dont le lait ne soit que de trois mois ; on la changera, si l'on s'apperçoit qu'elle entre en chaleur ; on le prendra tout chaud, & au sortir du pis de la Vache, ou aussi-tôt qu'il a été tiré, parce que l'air le corrompt facilement. On s'abstiendra pendant son usage de tout ce qui est acide, de peur qu'il ne s'aigrisse, & ne se coagule dans l'estomac : c'est la raison pour laquelle on y ajoute un peu de sucre, ou bien qu'on le fait précéder d'un petit bol d'un scrupule de poudre d'yeux d'écrevisse, quand on a lieu de craindre qu'il ne s'aigrisse ; car la plus dangereuse de toutes les corruptions du lait est la coagulation dans l'estomac ; il donne pour lors la colique, le *cholera-morbus*, des obstructions dans le mésentère, la

cachexie & plusieurs autres incommodités.

La méthode de bien prendre le lait de Vache, est d'en avaler le matin à jeun environ une chopine, de prendre un bouillon à la viande deux ou trois heures après, de se lever ensuite pour faire un exercice modéré, & pour que le lait se distribue mieux; l'après-dîner, trois heures avant le souper, on en prendra autant, & cela pendant un mois, se faisant saigner & purger avant de commencer le lait: on réitérera la purgation, en le finissant. Pendant tout le temps qu'on en fait usage, non-seulement on ne boira, ni on ne mangera rien d'acide, comme on l'a déjà dit ci-dessus; mais on se privera encore de viandes salées ou fumées, de salade, de fruits crus, de ragoûts & de pâtisseries, d'autant que toutes ces choses se trouvant souvent indigestes par elles-mêmes, ne pourroient que trop contribuer à corrompre le lait dans l'estomac.

Si on veut encore rendre l'usage du lait plus certain, & remédier aux inconvéniens dont il est souvent suivi, on fera bien de se laisser diriger par un Médecin, qui saura varier, suivant le

tempérament du malade , ou le différent caractère de la maladie , le régime qu'il faudra observer ; & en effet , le lait ne convient pas à tous les tempéramens , ni dans toutes les circonstances ; il n'est pas propre , par exemple , à ceux qui ont des fièvres intermittentes , ou quelque autre maladie aiguë , parce qu'il fermente & se corrompt facilement ; il est encore contraire aux douleurs de tête , aux migraines , aux vertiges & à l'épilepsie , parce qu'il est moins séreux , & qu'il contient plus de particules grossières que les autres laits ; enfin , il n'est pas propre dans le vomissement , le *cholera - morbus* & la diarrhée , à moins que l'irritation de l'estomac , par la présence de quelque matière âcre & corrosive , ne soit la cause de ces maladies ; il en est de même au sujet des obstructions du foie , de la rate & du mésentère , parce que le lait , à raison des particules grossières qu'il contient , les augmente , bien loin de les diminuer : c'est la raison pour laquelle il est nécessaire de les lever , avant d'en venir à son usage.

Le lait s'emploie encore extérieurement ; c'est un puissant anodin , qui calme les douleurs , & résout les tu-

meurs enflammées qui menacent de suppuration: on l'emploie avec succès dans la goutte, dans la rétraction des membres, & dans tous les cas où il faut ramollir, humecter & favoriser la transpiration de quelque partie: on le fait cuire avec la mie de pain, & on l'applique en cataplasme sur l'endroit affecté. La fomentation de fleurs de sureau bouillies avec du lait, est très-recommandée contre l'érésipelle, principalement dans les premiers jours, où la chaleur de la peau est la plus brûlante. On donne, comme un remède éprouvé contre les vers, le cataplasme de feuilles d'absynthe, & de quelques têtes d'ails cuites dans le lait: on applique ce cataplasme sur le nombril, après avoir fait prendre la veille au malade un lavement au lait, pour attirer les vers dans les gros intestins, d'où ils sont jettés dehors par l'amertume du cataplasme.

Le lait varie selon la nourriture de l'animal; le lait de Vache & de Brebis qui mangent du thlaspi à odeur d'ail, en contracte le goût; la qualité en est si mauvaise, qu'il s'étend même encore sur le beurre & sur le fromage qu'on en retire; pour dissiper le mau-

vais goût, il ne s'agit que de donner d'autre nourriture à l'animal, & de lui faire garder l'étable pendant sept ou huit jours. Un foin sec & bien choisi, qu'on substitue à ce thlaspi, fait passer insensiblement tout ce que cette substance laiteuse peut avoir contracté de désagréable. L'ache des montagnes, ou la liveche, qui croît sur les hautes montagnes des Alpes, & qu'on cultive dans les jardins, communique pareillement un mauvais goût au lait de Vaches, qui en sont cependant fort avides. Je suis sûr de ce fait, pour en avoir fait l'expérience moi-même. Je fis donner un soir à une Vache une ou deux poignées de liveche; elle la mangea avec voracité; le lendemain matin, quand on voulut boire de son lait, il avoit un si mauvais goût, & une odeur si forte, qu'il ne fut pas possible d'en user intérieurement.

L'euphorbe, qui passe pour une espèce de tithymale, de même que toutes les autres plantes laiteuses de cette famille, dont le sucre est âcre, caustique, donnent aussi un goût très-désagréable au lait. Les moutons n'en ont pas plutôt mangé, qu'ils ont la diarrhée; ils en sont néanmoins très-friands,

de même que les Vaches , qui sont souvent malades pour en avoir mangé.

Le lait de Chevre , qui est astringent , & qu'on ordonne dans les maladies de consommation , notamment quand il y a cours de ventre séreux , ne tire sa vertu que de ce que ces animaux se plaisent à brouter les bourgeons de chêne , d'épine blanche , & autres arbustes & plantes astringentes. Quand on se sert du lait de Chevre , comme médicament , il faut avoir soin d'empêcher ces animaux de brouter des plantes connues par l'âcreté & la causticité de leur suc. Le lait de Vache est altéré par le laitron , quand elles en mangent , quoique ce soit la nourriture favorite des lievres. M. Hagstram , célèbre Médecin Suédois , a observé que toutes les plantes ombellifères changeoient entièrement le goût du lait.

Quand on laisse le lait en repos pendant quelque temps dans une chambre chaude , ou quand il tonne & fait des éclairs , il s'aigrit en assez peu de temps , par une fermentation occulte , qui sépare la partie caseuse & butyreuse d'avec la partie séreuse. On sépare artificiellement cette partie séreuse par

l'addition de quelqu'acide , tel que le suc de limon, le vin du Rhin , la crème de tartre, le vinaigre ou la présure. Par le moyen de ces acides , le lait se coagule, la sérosité s'en exprime , & les autres parties qui le composent se précipitent au fond. C'est cette sérosité, qui, sous le nom de petit lait, est employée si utilement dans différentes maladies, telles que dans les ardeurs d'entrailles , la sécheresse de poitrine, les effervescences du sang, la toux, les coliques de toute espece , la constipation, les fievres ardentes , & spécialement les malignes : on le donne, soit pur, soit en le rendant aigrelet, avec le suc de citron ou de groseilles. Ce petit lait est imprégné d'un sel volatil nitreux, approchant par sa nature du sel ammoniac : aussi a-t-il la propriété de lâcher doucement le ventre, de déterger les premieres voies, & de servir d'aiguillon à l'eau qui lui sert de véhicule. On en peut donner en toute sûreté aux femmes grosses , pour leur tenir le ventre libre quand elles l'ont resserré ; il convient même dans presque tous les cas médicaux, même dans l'hypocondriacé & dans les obstructions des viscères ; il ramollit la ri-

gidité des fibres, & par son sel nitreux, il ouvre peu-à-peu les obstructions.

Quand il se trouve joint à l'effervescence du sang quelque maladie à combattre, on joindra au petit lait le suc des plantes qui peuvent remplir les indications que l'on a dans ces maladies. Si c'est le scorbut, on ajoute le suc de cresson, de *beccabunga*, de *cochléaria*. S'il y a gale, démangeaison, acrimonie des humeurs, on y associera l'infusion de fumeterre, & ainsi des autres cas.

Le petit lait ne convient pas si bien aux vieillards qu'aux jeunes gens; ceux-ci étant pour l'ordinaire sanguins, bilieux & pleins de feu, ont plus besoin d'être tempérés, tandis qu'au contraire, ceux-là étant plus phlegmatiques, d'une constitution plus lâche, & péchant presque tous par des mauvaises digestions, n'en tirent pas les mêmes avantages: cependant, si on y fait infuser quelques plantes stomachiques, telles que la racine d'aunée, celle de chicorée sauvage, les feuilles de fumeterre ou de cresson, la squine, la falsepareille, on empêche par-là qu'il ne refroidisse trop l'estomac,

On prépare avec le petit lait ce qu'on

appelle *eau de lait alexitere* : on mêle pour cet effet avec le petit lait plusieurs plantes cordiales, telles que la reine des prés, le chardon béni, la menthe, l'absynthe, l'angélique & autres; on fait distiller le tout au bain marie, & l'on obtient une eau alexitere, qu'on prescrit depuis une once jusqu'à fix dans tous les cas où il s'agit de fortifier & ranimer les esprits, ou chasser, par une douce transpiration, les mauvaises humeurs; on la mêle aussi avec les potions cordiales, & pour lors elle devient d'un usage familier.

On prépare encore avec le petit lait une autre eau, connue sous le nom d'eau pectorale de limaçons; elle est simple, ou composée. La simple se fait en prenant trois livres de limaçons de jardin, qu'on fait dégorger dans plusieurs eaux chaudes, pour en ôter toute la bave; on les pile ensuite légèrement; on les met dans une cucurbite de verre, en versant dessus deux pintes de petit lait; on distille ensuite au bain-marie la moitié de la liqueur qu'on garde pour l'usage dans des bouteilles bien bouchées, si on veut l'employer tout de suite, ou bien on l'expose au soleil pendant sept ou

du gros & menu Bétail. 85

huit jours dans des bouteilles débouchées, lorsqu'on veut la garder.

L'eau de limaçons composée se prépare à-peu-près de la même manière ; à l'exception seulement qu'on ajoute aux limaçons des plantes pectorales, propres à remplir les indications qu'on se propose, telles que les capillaires, le lierre terrestre, la scolopendre, les fleurs de mauve & de tussilage, les jujubes & les sebestes ; ces eaux sont très-bonnes pour adoucir les âcretés de la poitrine, pour la toux & pour les différens degrés de phthysie ; on les emploie principalement dans les maladies de consommation, lorsque le lait de Vache ou celui d'Aneffe ne peuvent passer, à cause des acides de l'estomac : ces préparations en tiennent lieu en quelque sorte ; la dose est de quatre onces, quatre fois par jour, ce qu'on réitère pendant long temps.

C'est encore avec le lait que l'on prépare ce qu'on appelle *sucre*, ou *sel de lait* : on fait bouillir quatre ou cinq pintes de lait ; quand il bout, on y mêle une once de crème de tartre bien pulvérisée ; à l'instant même, le lait se coagule ; on en prend le séreux ; on le filtre & on le clarifie avec le blanc

d'œuf; ensuite on filtre de nouveau; on fait évaporer jusqu'à la pellicule; on laisse le vaisseau en repos dans un lieu froid pendant un ou deux jours: on trouvera des crysiaux de sel blanc attachés au fond & au parois du vaisseau. Ces crysiaux sont le sel de lait, qu'on appelle improprement *sucre*, à cause de leur douceur: on les emploie dans tous les cas où le lait convient, & quelques Médecins même prétendent que le sel a beaucoup plus d'efficacité que le lait, & qu'on en doit préférer l'usage: on le mêle ordinairement dans les infusions ou décoctions pectorales, depuis un gros jusqu'à trois par chaque livre de liqueur: on préfère celui de Suisse, à cause de la bonté des pâturages de ce pays, qui lui donnent infiniment plus de vertu.

Le lait, considéré physiquement, & à l'aide d'un microscope, est une espece d'assemblage de globules respectivement inégaux, irréguliers dans leur forme, & répandus dans une liqueur diaphane. Les Chymistes distinguent dans cette substance trois principes différens; une partie butyreuse, qui est la crème; une caseuse, qui constitue le fromage; & l'autre séreuse, qui est

ce qu'on nomme *petit-lait*. La crème est une substance huileuse, très-douce; elle s'aigrit & devient rance, lorsqu'elle se trouve exposée à une chaleur de plus de soixante degrés du thermomètre. Les Végétaux fournissent souvent une matière qui a beaucoup de rapport avec la crème. Une des principales propriétés de la partie caseuse du lait, c'est de se durcir beaucoup, & de devenir presque semblable à la substance des cornes; elle s'amollit au feu, ainsi qu'elle, & exhale en brûlant une odeur foetide; quant à la partie séreuse, elle paroît contenir des particules animales, subtiles, du moins si on en juge par le phlegme qui s'élève lors de la distillation du lait; car le phlegme, sans être acide ni alkali, a une odeur & un goût désagréables. Quand les animaux ne se nourrissent que des végétaux, leur lait est une liqueur qui tient réellement le milieu entre les substances végétales & les animales; c'est pour ainsi dire un suc animal, qui n'est encore qu'ébauché; il tient par conséquent beaucoup du végétal: c'est par cette raison qu'il conserve presque toujours, ou du moins en partie, comme on l'a vu ci-dessus, les

propriétés des plantes qu'ont mangé les animaux dont il est tiré.

M. Macquer prétend, ou du moins présume que le lait des animaux carnassiers tient moins de la nature de leur chair, que de celle des animaux frugivores dont ils se nourrissent. Si on mêle des acides avec le lait, on en tire des sels neutres, semblables au sucre par ses cristallisations; ce sel a un goût de manne; tant qu'il n'est pas entièrement dépuré de la partie causeuse par des filtrations répétées, & il se trouve même en assez grande quantité, puisque deux pintes de lait en fournissent deux onces & demie. On a déjà parlé de ce sel; on a observé que le lait qu'on exprimoit des mamelles quelques heures après le repas, est de beaucoup préférable à celui que ces animaux nous fournissent, quand ils n'ont pas eu le temps d'avancer leur digestion.

Le lait d'Anesse se décompose bien plus facilement que celui de Vache; le sel qui résulte de ce lait est plus abondant que celui qui provient du second. Les Tartares se nourrissent du lait des Jumens préférablement à celui des Vaches, & les Lapons ne font usage que du lait de Rennes.

du gros & menu Bétail. 89

Le lait qui donne le plus de crème est le meilleur; c'est par conséquent celui qui fournit le plus de beurre, mais les fromages n'en font pas si bons; il faut tenir le lait proprement en été, & ne pas le laisser reposer plus d'un jour, après avoir été trait, de peur que la trop grande chaleur ne le fasse cailler; mais en automne, on peut le laisser plus long-temps sans l'employer; en hiver, le froid comme le chaud le fait également cailler. On a déjà parlé des qualités que doit avoir le bon lait.

Le beurre est une substance grasse & onctueuse qu'on sépare du lait en le battant, ou, pour parler plus juste, c'est la crème du lait, qui, à force d'être foulée & battue, se dépouille de sa sérosité, & prend une consistance plus épaisse; le lait donne plus ou moins de beurre, selon qu'il abonde en parties plus ou moins grasses. On retire communément de dix livres de lait, deux livres & demie ou trois livres de beurre; le beurre se fait de la manière qui suit.

On prend une quantité de crème qu'on a conservée dans des pots, & qu'on a levée de dessus le lait refroidi & un peu reposé; on la jette dans une

batatte bien lavée ; on la bat avec le *batte-beurre*, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe ; & pour la faire épaisir plus vite, on y mêle un peu de lait de Vache nouvellement trait , & encore chaud.

Le grand froid & le grand chaud empêchent également le lait de s'épaissir ; pour obvier au premier cas , il faut approcher un peu la *batatte* du feu pendant le travail, pour échauffer & animer par une chaleur douce les parties huileuses ; dans le second cas, il faut avoir près de soi une terrine d'eau claire & fraîche ; on trempe de temps en temps dans cette eau le *batte-beurre*, pour rafraîchir & lier les parties de la crème que la grande chaleur a divisées. Lorsque le beurre est fait, il reste une espece de sérosité, ou de petit lait , qu'on appelle *ba-beurre*.

On prétend que du sucre en poudre mis dans la crème, empêche que le beurre ne se fasse. Les feuilles de menthe produisent aussi le même effet. Pour avoir de bon beurre, il faut que le bétail soit sain, nourri de bon fourrage, & tenu proprement. Si les Vaches ont mangé des poreaux, du muscari, la fane du safran, le beurre est

détestable; il est insipide , quand on nourrit les Vaches avec de la paille.

Le beurre étant fait , on le lave plusieurs fois avec de l'eau bien nette , jusqu'à ce que l'eau avec laquelle on le pétrit cesse d'être blanche. D'abord on le pétrit avec la batte dans la battante, après en avoir ôté le petit-lait; ensuite on le met dans une terrine, où on le pétrit encore avec les mains & de l'eau. A la Prévalais en Bretagne , où l'on fait d'excellent beurre , & où l'on emploie de la crème très-douce , on ne lave point le beurre ; on l'es-
sue dans une serviette blanche ; le beurre étant bien accommodé , on l'enveloppe d'un linge blanc , & on le porte au frais dans la laiterie : on sépare celui qu'on veut manger , ou vendre frais , & on sale ou on fonde sur le champ celui qu'on veut conserver. Il y a des beurres de plusieurs couleurs & de plusieurs saisons. Celui qui a naturellement un œil jaune , est celui qu'on doit choisir par préférence. Celui qu'on teint avec la fleur de souci d'eau , celle de coqueret , ou par d'autres moyens , a souvent un goût désagréable ; par conséquent , quand on fait achat de beurre , la couleur seule

ne nous doit pas diriger ; il faut le goûter : on reconnoît aisément , par une certaine habitude, le beurre jaune ; sa couleur est plus foncée. Il y en a qui mettent du beurre fondu dans la batatte , pour jaunir les beurres d'hiver , qui sont pâles , & augmenter par-là la quantité du beurre frais ; mais leur beurre est pour lors très-mauvais.

Quand les Vaches mangent des feuilles de lierre-terrestre , ou de garence , le beurre qui provient de leur lait est jaune. Il y a des beurres pâles qui ne sont point mauvais , quoiqu'inférieurs au jaune. Le beurre blanc est presque insipide : on estime beaucoup le beurre du mois de Mai ; celui d'été ne tient que le second rang. Le beurre du mois d'Août passe pour être des meilleurs à fondre ou à saler. On fait du beurre , non-seulement de lait de Vache , mais on peut encore en faire de lait de brebis & de chevre , même de celui de Cavale & d'Anesse : le lait de Vache est celui qui en donne le plus.

Quand on veut acheter du beurre frais , il faut enfoncer un couteau dans le milieu ; si le beurre est bon partout , on ne retirera point le couteau chargé de grumeaux , & ce qu'il ame-

nera fera gras , uni , & de bonne odeur.

Le beurre est en usage par-tout ; on ne fait presque point de sauce où il n'entre. Les Hollandois & les Peuples du Nord s'en servent encore plus fréquemment que nous, ce qui ne contribue pas peu, à ce que l'on prétend, à la fraîcheur de leur teint. Un usage trop fréquent du beurre est cependant nuisible ; il relâche & débilite l'estomac , ôte l'appétit , excite des nausées & des envies de vomir , & échauffe beaucoup quand il est vieux battu.

Pour ce qui est de ses vertus médicinales, il passe pour pectoral , adoucissant & émollient ; il lâche le ventre, pris intérieurement ; il adoucit & enveloppe les pointes âcres des poisons corrosifs : on en mêle dans les lavemens laxatifs, étant dyssentérique : réduit en forme de liniment avec du miel, il hâte la sortie des dents, guérit la démangeaison des gencives, & les aphthes des enfans : on en frotte les gencives, quand les dents sont prêtes à percer. Le beurre entre aussi dans les collyres contre les petits ulcères, & la chassie prurigineuse des paupieres : on en incorpore les poudres qui entrent

dans leur composition. Le beurre est aussi très-bon pour tempérer toute forte d'acrimonie. Dans les Pays du Nord, ceux qui travaillent sur les métaux, comme l'antimoine, le mercure & autres, sont dans l'habitude de manger tous les matins du pain avec beaucoup de beurre, pour empâter & absorber l'acide corrosif des exhalaisons métalliques, & empêcher qu'elles ne corrodent les parties internes. Un excellent remède, suivant M. Muller, contre la phthysie, les chûtes, & toutes fortes d'ulcérations internes, est de mêler du beurre frais avec des écrivisses dans un mortier de pierre ou de marbre: on pile le tout; on l'exprime; après quoi on le laisse épaissir sur un feu doux jusqu'à la consommation de l'humidité. Le beurre se donne à la dose de deux gros, deux fois le jour, en continuant son usage pendant longtemps.

Le petit lait qui se sépare du beurre est très-rafraîchissant; c'est un bon spécifique dans la consommation. Les Hollandois estiment beaucoup leur soupe de beurre; ils la prennent le soir comme un aliment fort sain.

Pour faire cette soupe, on met de la

mie de pain blanc dans le lait de beurre, & on les fait bouillir ensemble : on remue bien la mie avec une cuiller de bois, afin qu'elle s'imbibe. Si la bouillie devient trop épaisse, on y ajoute du nouveau lait de beurre, & on fait toujours bouillir : on mettra dans un linge une pincée d'anis. La mie étant bien cuite, on y ajoute un morceau de beurre frais, ou de la crème de lait doux ; on peut aussi y mettre une poignée de raisins de Corinthe.

On fait avec le beurre une préparation, qu'on nomme *huile de beurre* ; on le fait fondre sur la cendre chaude ; on l'écume bien, lorsqu'il bout ; on y ajoute égal poids d'eau-de-vie rectifiée, on y met le feu, & on laisse évaporer ; l'eau-de-vie reste au fond. Cette huile est bonne pour la goutte froide, & autres douleurs.

On fait aussi l'huile distillée de beurre. Pour cet effet, on met du beurre bien fait dans une retorte de verre lutée exactement ; on le distille ; il s'en élève trois liqueurs, dont on fait la séparation. L'huile qui en provient est très-pénétrante. Si on en frotte l'endroit attaqué de la goutte, elle ôte la douleur ; mise sur les mains

& le visage, elle en entretient la beauté. Lorsqu'on est enrhumé, on n'a qu'à en prendre une once à jeun; elle fait pour lors, à ce qu'on dit, merveille.

On donne le nom de fromage au caillé du lait, lorsqu'il est séparé du *serum*, ou petit lait. C'est la partie du lait la plus grossière & la plus compacte; il doit par cette raison donner un aliment solide, mais d'une digestion difficile. On fait le fromage, ou avec du lait, dont on a séparé auparavant la partie butyreuse, ou avec le lait chargé encore de cette partie. Ce dernier fromage est sans contredit d'un meilleur goût. On emploie le lait de plusieurs animaux pour faire le fromage: on se sert le plus communément de celui que l'on prépare avec le lait de Vache; il est agréable au goût, nourrit beaucoup, mais il se digere très-difficilement. Pour qu'il soit bon, il ne faut pas qu'il soit ni trop nouveau, ni trop vieux. Quand il est trop nouveau, il est très-difficile à digérer; il pèse sur l'estomac, cause des vents & des obstructions; & lorsqu'il est trop vieux, il échauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, a une odeur désagréable, & rend le ventre paresseux: on préfère

préfère le fromage mou à celui qui est dur ; & celui dont la substance est rare & lâche , mérite encore la préférence sur celui qui est plus serré & plus compacte ; il ne faut pas qu'il soit trop gluant , ni trop friable , ni trop salé , & qu'il cause aucun rapport. On prétend en Médecine que le fromage convient aux jeunes gens qui s'exercent beaucoup , & qui ne pechent point par l'estomac ; mais c'est une nourriture fort mauvaise pour les vieillards , les personnes délicates , & généralement pour tous ceux qui sont attaqués de la pierre & de la gravelle ; ils doivent conséquemment s'en abstenir , ou n'en user que modérément ; tous les fromages ne plaisent pas également au goût. On sert sur les tables , même les plus délicates , le Roquefort , le Parmesan , ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné : on estime encore les fromages de Livaro en Normandie , ceux de Maroles , de Brie , de Hollande , de Gruyere. Nous allons rapporter ici la façon de préparer ces fromages , sur-tout ceux qui passent pour les plus exquis.

Pour se procurer des fromages excellens , il faut d'abord que le lait soit

bon, ensuite que la présure, ou autre substance coagulante, soit bien conditionnée & bien employée. Pour faire de la présure, on prend la caillette d'un veau qui n'ait jamais eu d'autre nourriture que le lait pur : on en tire de petits grumeaux de lait caillé qui s'y trouve ; on les épluche bien, & on ôte les poils que le veau a avalés en tétant ou en lèchant le tetton. On lave ces grumeaux dans de l'eau fraîche, à mesure qu'on les manie, & on les met dans un linge bien blanc pour les essuyer un peu : on prend aussi la caillette ; on la lave de même, & on la racle fort nette. On la rétendra pour y mettre ces grumeaux ; on les sale comme il faut ; on suspend le tout, & on met au-dessous un pot pour recueillir l'eau salée qui en tombe ; c'est cette eau qu'on nomme présure : on la laisse ainsi travailler pendant quelques jours ; après quoi on s'en sert au besoin. Plus on la conserve, meilleure elle est, son acide s'en fortifie. Quand on veut se servir de la présure, on en met dans une cuiller, on la délaie avec un peu de lait ; on la jette encore dans celui qu'on destine pour faire du fromage : un demi-gros de présure suffit pour

plusieurs pintes de lait. M. Macquer a observé qu'un fromage fait avec la présure devient alkali avec le temps, & brûle au feu; ainsi & de même que la corne & les autres substances animales. La présure ainsi préparée, voyons actuellement comment se fait le fromage.

On prend pour l'ordinaire du lait récemment trait; on le coule; on y met de la présure, & on remue le tout pendant quelque temps avec une grande cuiller, ou bien l'on met tout simplement le lait au four pour quelque temps, après en avoir tiré le pain. Il se prend de même que si on avoit mis de la présure, mais pas aussi vite; étant pris, on le tire caillé avec la cuiller à écremer, & on le met dans des éclisses, connues sous des noms différens, selon chaque Pays; on l'y laisse plus ou moins, selon qu'on veut qu'il soit égoutté. Une autre méthode pour faire des fromages, même excellens, c'est de prendre à midi la crème du lait qui a été tiré le matin, avec autant de lait tout chaud; on les mêle ensemble, & on y met un peu de présure, que l'on délaie avec de l'eau salée: on la jette dedans ce lait; on remue le tout ensemble, & on laisse

reposer une heure, après quoi on le met dans des éclisses : il ne faut que vingt-quatre heures pour le bien faire cailler. Le meilleur temps pour faire ces sortes de fromages est le printemps. Quand on ne veut avoir que des fromages communs, qui se nomment fromages de ménage, on n'y met de la présure qu'après en avoir tiré toute la crème. Le lait ainsi écrémé se coagule plus facilement que le lait chaud. On emploie ces sortes de fromages pour la nourriture de la maison : on peut les envoyer au marché : on les sale aussi pour l'hiver, & on les fait sécher. Il ne faut pas attendre la fin mois d'Avril pour s'en défaire : on commence pour lors à en faire de nouveau pour l'autre année. Quand on veut avoir de bons fromages à garder, on emploie la méthode qui suit. Lorsque le lait est encore chaud, ou bien s'il est froid, on le fait chauffer sur la cendre chaude ; on y jette de la présure délayée, & dès qu'il est pris, on le dresse dans des éclisses. Quand ces fromages seront bien égouttés, on les salera par dessus, & on les laissera reposer jusqu'au lendemain, pour qu'ils soient bien fermes ; on les re-

tournera ensuite pour les saler de l'autre côté, & on les laissera reposer dans les éclisses, jusqu'à ce qu'ils soient durs: on les mettra enfin sécher dans une chaudière pour les affermir, & on les ferrera jusqu'à ce qu'on veuille les faire affiner: on les trempe à cet effet dans de l'eau salée; on les enveloppe de feuilles d'orme ou d'ortie, & on les met dans un vaisseau, pour qu'ils se communiquent réciproquement leur humidité, ou bien on entoure tout simplement les fromages avec de la paille d'avoine, & on les met à la cave dans des pierres creusées à ce destinées. On observe cependant que ces fromages ne se touchent pas immédiatement. On fait grand cas des fromages secs & mous à l'ortie; nous rapporterons par conséquent la méthode de les préparer. Nous commencerons par les mous: on mêle d'abord ensemble une égale quantité de crème & de lait, sortant du trayon de la Vache: on met ce mélange dans un vaisseau propre, que l'on place dans un autre vaisseau où il y a de l'eau; à la hauteur de l'eau & de la crème, on place ce dernier vaisseau sur le feu, ce qui forme un bain-marie, & on l'y

laisse, jusqu'à ce que ce mélange ait acquis le degré de chaleur égal à celle du lait sortant du pis de la Vache: on ôte pour lors le vaisseau de l'eau qui contient le lait & la crème, & on y met la présure: on couvre exactement le vase, & lorsque le caillé est un peu pris, on le presse doucement sur le fond du vase, pour aider la sortie du petit-lait: on retire ce petit-lait pour le mettre au bain-marie; & lorsqu'il est suffisamment chaud, on le rejette sur le caillé, qu'on leve avec les deux mains sans le casser, pour le mettre dans le moule, ensuite dans une passoire simple, ayant l'attention de poser dessus d'abord un petit poids, ensuite un plus lourd. Le petit-lait étant bien exprimé, on le saupoudre d'un peu de selen dessus & en dessous; on le pose entre deux lits d'orties arrangées bien uniment: les orties doivent être d'ailleurs renouvelées tous les jours; avec cette précaution, ce fromage se trouve fait, & propre à être mangé dans l'espace de trois semaines; trois pintes de lait nouveau, & autant de crème, suffisent pour faire un bon fromage de cette espèce.

Quant à ce qu'on appelle fromages

secs aux orties, on les prépare ainsi. On prend le lait du matin tout sortant du trayon, & sans aucune addition ; on le presse à travers dans un petit baquet, & on y met la présure nécessaire pour le faire cailler : on couvre alors le vaisseau pendant une demi-heure ; on pousse le caillé en bas jusqu'au fond du vase, en ôtant le petit lait par inclination, ou avec une tasse ; on serre ensuite le caillé entre les mains, pour en exprimer le reste du petit lait : on les met en cet état dans un moule, de la profondeur tout au plus d'un pouce ; on recouvre ce moule de la planche, & on le met au pressoir ; là on le gouverne précisément comme le fromage crémeux de Brie, jusqu'à ce qu'il paroisse bien sec. Dans presque toutes les Laiteries, on est dans l'habitude, pour sécher les fromages, de les étendre sur un dresseoir couvert d'un lit de jonc. Pour faire un fromage aux orties, on place sur le dresseoir des orties fraîchement coupées ; on en fait un lit d'un bon pouce d'épaisseur, & on y étend les fromages à mesure qu'on les retire du pressoir ; puis on les recouvre d'un autre lit d'orties, s'il se peut encore plus épais. Au surplus, il

est absolument nécessaire que les orties destinées à cet usage soient jeunes & toutes nouvelles ; qu'on les étende , arrange & comprime de façon que le lit qui en est formé présente une surface unie , afin que la côte de fromage soit bien lisse. Il sera donc à propos de cueillir tous les jours des orties nouvelles , pour renouveler ainsi chaque jour le lit de fromages , jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Avant de les replacer sur le nouveau lit , on doit avoir attention de les bien essuyer avec une poignée d'orties ; à chaque fois qu'on change de lit d'orties , on doit aussi couvrir les fromages avec de nouvelles orties récemment coupées. Ces sortes de fromages exigent encore , pour être parfaits , jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être mangés , & même jusqu'au jour où on doit s'en servir , d'être gardés de la même manière entre deux lits d'orties renouvelés presque tous les jours. Au moyen de cette attention , ils deviennent un manger frais & délicieux ; mais ils ne sont pas d'une bien longue garde , ni fort faciles à transporter. Les fromages , façon d'Angleterre , de Bresse , de Brie , de Gruyere & de Roquefort , ne méritent pas

moins d'être connus que les fromages aux orties.

Pour faire un fromage excellent, façon d'Angleterre, on mêle dans le lait nouvellement trait du matin toute la crème de la traite du soir précédent; & après avoir passé le tout à travers un linge dans un grand baquet, on y met la quantité suffisante de présure: on tient ce vaisseau couvert pendant une demi-heure; après quoi on brise & on presse bien le lait caillé, pour en séparer tout le petit lait. Lorsque le caillé paroît ferme, on y ajoute trois livres de beurre, pour environ soixante pintes de lait; on mêle le beurre le plus exactement qu'il est possible avec les deux mains; on répand ensuite dessus ce mélange un peu de sel, qu'on y incorpore le plus qu'on peut; on met le caillé dans le moule, bien enveloppé d'un linge mouillé, puis au pressoir; quand il y est resté environ une demi-heure, on retourne le fromage; après quoi on le met au pressoir. Il faut répéter souvent ces changemens, se servant à chaque fois d'un nouveau linge mouillé jusques vers la fin, qu'il faut le changer pour lors quatre fois avec du linge sec, en le retournant chaque fois.

La dernière fois qu'on mettra ce fromage au pressoir, on doit l'y serrer pendant quarante heures; après ce temps, il sera en état d'être retiré du pressoir: il s'agit alors de le laver avec du petit lait, & de l'envelopper dans quelque linge bien propre, jusqu'à ce qu'il soit bien sec; on le pose ensuite sur un dressoir, pour achever de s'y ressuyer; on le retourne souvent, en l'essuyant bien à chaque fois, jusqu'à ce qu'il devienne parfaitement sec.

Pour faire les fromages, façon de Bresse, on prend dix à douze pintes de lait; après l'avoir coulé, on le met sur le feu dans une chaudière, où on le laisse acquérir assez de chaleur pour pouvoir à peine y tenir le bras nud; on y met ensuite une once de bon fromage détrempé dans un ou deux verres d'eau, dans laquelle on a délayé assez de safran pour donner une belle couleur au lait & au fromage. Lorsque le lait qu'on a mis dans la chaudière est suffisamment chaud, on brise le fromage avec un bâton bien net, afin que la partie la plus onctueuse aille au fond de la chaudière, & se mêle ensuite. Cette opération faite, il s'agit de se bien laver les bras, & de

pétrir la pâte de ce fromage, en la tournant & retournant, jusqu'à ce qu'elle soit par-tout également échauffée, & qu'elle ait acquis une consistance un peu ferme: on tire alors le fromage de la chaudiere, on le met sur un linge blanc, & par dessus un poids, afin qu'il soit dans le cas de se bien égoutter; on le laisse ensuite reposer pendant cinq à six heures; après quoi on le descend à la cave sur des tablettes bien propres. Cinq jours après que le fromage a été à la cave, il se forme sur sa superficie une espee de farine; on a pour lors l'attention de le saupoudrer avec du sel bien égrugé & bien sec; le lendemain on le retourne, & on le sale de même de l'autre côté; trois jours après, on ôte le linge dans lequel on l'avoit enveloppé; on le nettoie, & on le laisse ainsi s'affermir jusqu'au lendemain, qu'on le sale encore, mais un peu plus que les trois premiers jours; on l'enveloppe ensuite dans le même linge, & on continue tous les jours de le retourner & de le saler.

Du reste, on ôte de trois en trois jours le linge & la croûte farineuse qui se reforme incessamment. Cette opération se renouvellera ainsi pendant

un bon mois , au bout duquel temps le fromage se trouve entièrement fait. Au surplus , il faut plus ou moins de sel pour ces fortes de fromages , selon qu'ils sont plus ou moins cuits ; mais ils n'en prennent pour l'ordinaire que ce qu'il leur en faut. Lorsqu'ils en ont pris la quantité qui leur convient , on tourne & on retourne ce fromage tous les jours jusqu'à ce qu'il soit bien sec ; on le ratiffe ensuite de tous les côtés avec le dos d'un couteau , & on le met dans une chambre où on a attention de le changer de place tous les quinze jours , & de le ratifier exactement , ainsi que les planches , toutes les fois que se fait ce changement. Ces fromages exigent ces mêmes soins pendant sept ou huit mois.

Les fromages , façon de Brie , se préparent encore d'une façon différente des autres fromages dont nous venons de parler. Aussi-tôt qu'on a trait les Vaches , on passe leur lait encore chaud au travers d'un linge , & on y verse toute la crème de la traite du soir précédent qu'on leve au même instant sur son lait reposé de la nuit ; de cette manière , le lait nouveau se trouve riche de deux crèmes ; on a soin en

même temps de se précautionner d'eau chaude; on en jette dans le lait seulement autant qu'il en faut pour lui communiquer une chaleur douce, & on le bat continuellement avec une grande tasse, jusqu'à ce qu'il soit à peine tiède; alors la crème se trouve suffisamment échauffée, & le lait est en état de recevoir la présure. Si elle est bien faite, une cuillerée suffit pour douze pintes. Cette présure ne doit jamais être mise à nud dans le lait; il faut l'enfermer dans un linge fin, & la délayer ainsi enveloppée dans le lait. Cette précaution est d'autant plus essentielle, que si la plus petite partie de la présure tomboit dans le lait, sans avoir été parfaitement dissoute, on ne la distingueroit pas aisément dans le caillé que la présure doit former, & elle ne manqueroit pas dès-lors de corrompre & de tacher la partie du fromage à laquelle elle feroit attachée. La présure étant ainsi mise dans le lait, on couvre bien le vaisseau dans lequel il est contenu, & on le laisse en repos pendant environ une bonne demi-heure, après quoi on découvre le vaisseau; & si le lait n'est pas encore caillé, il faut, sans perdre de temps, ajouter un peu de nouvelle

présure; car il y a certains laits qui en exigent plus que d'autres. Cette nouvelle présure mise dans le lait, on recouvre le vaisseau comme la première fois, & on l'ouvre de temps en temps, pour voir si le lait est suffisamment pris.

Aussi-tôt que le caillé est formé, on le remue en tout sens dans son petit lait, d'abord avec une grande tasse, puis avec les mains; enfin on le passe avec soin dans le fond du vaisseau; c'est alors qu'il est en état d'être levé. Cette opération se fait avec les deux mains; on en remplit aussi-tôt le moule à fromage, en l'y pressant bien, & l'on couvre le moule avec une planche faite exprès, sur laquelle est posé un petit poids, qui oblige la planche d'affaisser le fromage: on le laisse en cet état jusqu'à ce que le petit lait soit entièrement exprimé.

Lorsque le caillé paroît absolument dépouillé de son petit lait, on mouille un linge, qu'on étend sur la planche du moule, & on y renverse le fromage; on étend au même instant un autre linge mouillé dans le moule, & on y replace les fromages, en pressant bien les côtés; & on le recouvre en entier

du gros & menu Bétail. 111

avec le linge & la petite planche servant de couverture ; alors on le met au pressoir , pour l'y comprimer peu-à-peu , & le faire ainsi quitter tout son petit lait ; au bout d'une demi-heure on le retire du pressoir , pour le changer de lieu , après quoi on le remet encore au pressoir. Cette même opération de changement de linge & de pressoir se fait de deux en deux heures ; mais on n'enveloppe plus le fromage qu'avec un linge fin & bien sec : on continue cette manœuvre jusqu'au soir du lendemain ; & la dernière fois qu'on retourne le fromage , on le met sans linge dans le moule : en cet état , on le fait encore passer une demi-heure au pressoir pour l'épurer ; s'il le faut , davantage. Au sortir du pressoir , on met le fromage dans un baquet , pour le frotter avec du sel : on le laisse ainsi saupoudré de sel pendant toute la nuit , & le lendemain on le refrotte encore une bonne fois avec du nouveau sel , puis on le laisse dans cette saumure pendant l'espace de trois jours. Ce temps écoulé , on le met sécher sur une planche , & l'on a l'attention de l'y bien nettoyer une fois le jour avec un linge , & de le retourner en même temps , jusqu'à ce

qu'il soit tout-à-fait sec. On aura soin que cette dessication s'opere promptement dans les premiers jours, & peu dans la suite. L'endroit plus ou moins chaud où l'on fait sécher ces fromages, produit plutôt ou plus tard cet effet.

Lorsque le fromage paroît suffisamment fait, on le place dans un tonneau défoncé, sur un lit de paille provenant des épis d'avoine. Ce lit doit avoir pour le moins quatre pouces d'épaisseur. On recouvre le fromage d'un autre lit de semblable paille de même épaisseur; on place sur ce lit un nouveau fromage, que l'on recouvre encore d'un autre lit de paille d'avoine, ce qu'on continue toujours jusqu'à-peu-près la hauteur du tonneau, observant cependant toujours que ce dernier fromage soit recouvert d'un lit tout au moins de quatre pouces de pareille paille. Quelques personnes, pour empêcher que ces menues pailles n'entrent dans les croûtes du fromage, étendent d'abord dessus & dessous des clisses de paille fine, ou de jonc. Ce sont les brins de longue paille qui marquent de leurs empreintes les fromages à mesure qu'ils s'affaissent. En plaçant

les tonneaux dans des endroits un peu frais, sans être humides, les fromages s'attendrissent; & comme ils sont pleins de crème, ils deviennent bientôt extrêmement délicats, & acquierent ainsi dans quelques mois cette perfection qui les fait tant rechercher.

Les Suisses de la petite Ville de Gruyere, dans le Canton de Fribourg, font un grand débit d'une espece de fromage, qu'on nomme fromage de Gruyere, du lieu où on les fait. Nous allons exposer ici la méthode dont ils se servent pour préparer ceux qu'ils appellent fromages de petit lait. Ils prennent pour cet effet des caillettes de veau, & après les avoir bien lavées, ils les remplissent d'air, & les font sécher promptement à la cheminée; quand elles sont suffisamment seches, ils mettent dans un vaisseau de bois, de figure ovale, garnie de son couvercle, environ une pinte d'eau tiede, mesure de Paris, ou un peu plus & y jettent la moitié ou le tiers d'une caquette, selon qu'elle est plus ou moins grande; mais auparavant, ils ont grand soin de la laver dans l'eau fraîche, & d'y envelopper une bonne pincée de sel; ils laissent cette caquette ou vessie

dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures , afin que l'eau chaude puisse en attirer toute la vertu , & s'imprégner du sel qu'on y a mis. Cette présure peut se garder dix ou douze jours , au bout desquels il en faut faire de la nouvelle , parce que si l'on gardoit plus long-temps cette eau fermentée , elle deviendrait trop forte , & gâteroit les fromages.

A l'égard du lait avec lequel on fait le fromage , il doit être nouvellement trait , un peu plus que tiède ; s'il n'étoit pas assez chaud , il faudroit faire un peu de feu sous la chaudiere où on l'auroit mis , afin de lui donner le degré de chaleur qui lui convient : on y jette pour lors environ un demi-setier de présure , plus ou moins , selon la quantité du lait ; & après avoir bien mêlé le tout ensemble , par le moyen d'une grande cuiller à long manche , on ôte la chaudiere de dessus le feu , & on laisse reposer jusqu'à ce que le lait soit entièrement pris & caillé , ce qui se fait ordinairement en moins d'une heure : on le détache ensuite doucement & adroitement des bords de la chaudiere avec la grande cuiller ; & quand il est bien détaché , on prend

un autre instrument, que l'on nomme *spatule*, lequel est un petit sapin de la grosseur d'une bonne canne, pelé proprement, & garni depuis le bas jusques vers le milieu avec une certaine quantité de branches ou rameaux coupés à deux ou trois pouces de longueur, lesquels sont quelquefois retroussés & rentrés dans le bois en forme de demi-cercle. On se sert de cet instrument pour tourner le caillé d'abord doucement, & ensuite plus fort, augmentant toujours par degrés de force & de vitesse, jusqu'à ce que le caillé soit entièrement dépris & désuni; après quoi on remet la chaudiere sur le feu, & on chauffe le caillé, en sorte qu'on y puisse souffrir le bras. Pendant tout ce temps, on tourne continuellement avec la spatule; & si la chaleur devient trop grande, on descend la chaudiere, en continuant toujours à tourner pendant une demi-heure, & quelquefois plus, selon qu'on juge à propos de rendre le caillé plus ou moins épais: on le laisse reposer dans cet état, & quand on voit qu'il s'est précipité & rassemblé tout en masse au fond de la chaudiere, deux hommes prennent un morceau de grosse toile,

claire comme du chanvre, & l'ayant fait passer adroitement par-dessous le caillé, ils le tirent de la chaudière, & le mettent avec la toile dans une forme qui est placée sur une espèce de pressoir. Cette forme est un grand cercle de bois de la hauteur dont on veut que le fromage soit : il y a des crans ou crochets disposés autour de la circonférence, à cinq ou six pouces les uns des autres ; ils servent à l'élargir ou la diminuer à proportion du diamètre qu'on veut donner au fromage. Après qu'il est placé dans la forme, on met par-dessus une planche bien nette & bien polie, & sur cette planche, une pierre qui pèse vingt-cinq ou trente livres ; quand on s'aperçoit que la planche touche au haut de la forme, on ôte le fromage, pour le resserrer d'un cran ; la forme étant resserrée, on enveloppe ce fromage d'un nouveau morceau de toile bien nette ; on le remet dans la forme avec la planche, & deux pierres par-dessus, de la pesanteur de quarante-cinq ou cinquante livres chacune, pour faire égoutter le fromage plus promptement : on continue d'heure en heure, en retirant toujours le fromage de sa forme, qu'on resserre

aussi d'un cran , & en changeant à chaque fois de linge , qui soit bien net & bien sec : on retourne aussi le fromage dessus , dessous ; on réitere la même chose douze ou quinze fois , en augmentant toujours le poids qu'on met sur la planche ; en sorte que les dernières pierres pesent quelquefois jusqu'à cent cinquante livres.

Quand le fromage est bien égoutté , & qu'il ne mouille plus le linge , on le met sur une planche dans l'endroit destiné pour les fromages , & on prend garde qu'ils ne se touchent , lorsqu'il s'en trouve plusieurs , & lorsqu'ils sont encore nouveaux : on prend ensuite du sel bien sec , & pilé le plus menu qu'il est possible ; on en jette environ deux pincées sur chaque fromage ; une heure ou deux après que le sel est fondu , on frotte exactement le fromage tout autour , & après l'avoir laissé sécher pendant une ou deux heures , on l'entoure de sangles faites de l'écorce de bois de sapin , en les ferrant le plus fortement qu'il est possible , & en poussant les fromages les uns contre les autres à l'endroit où elles se croisent , afin de les détendre. Le lendemain on les désangle , & après

les avoir essuyés, aussi bien que la planche, on répand encore sur les pains de fromages deux pincées de sel : on continue ainsi pendant six semaines, jusqu'à ce qu'ils soient salés suffisamment, ce qu'il est aisé de connoître, soit par la sonde, soit quand on s'apperçoit qu'ils n'attirent plus de sel ; on laisse enfin tout-à-fait les fromages, & on les met dans des caisses ou tonnes, pour les transporter où l'on juge à propos.

Les fromages de Roquefort sont en partie ceux qui sont estimés pour la table des Grands : on travaille à les faire depuis le commencement de Mai, que l'on sevre les Agneaux, jusqu'à la fin de Septembre ; hommes & femmes font la traite des Brebis deux fois par jour, vers les cinq heures du matin, & le soir, vers les deux heures : à mesure que chaque seau est plein, on le porte dans des granges ou dans des maisons ; là on le coule à travers une étamine ; on le reçoit dans une chaudiere de cuivre rouge étamé en dedans, & on est fort exact à laver les seaux, les couloirs & les chaudières, avant que de s'en servir une seconde fois. Pour faire la présure, on égorge des Chevreaux

qui n'ont été nourris que de lait , & on tire de leur estomac la cailllette ; on y jette une pincée de sel , & on la suspend en l'air dans un endroit sûr.

Lorsqu'elle est suffisamment sèche , on en met dans une cafetiere de terre , avec environ un quart de livre d'eau ou de petit-lait ; au bout de vingt-quatre heures , la liqueur est suffisamment imprégnée des sels de la cailllette , & prend le nom de présure ; sa qualité influe beaucoup sur la bonté du fromage ; elle peut se conserver un mois sans se corrompre , mais on la renouvelle tous les jours , de crainte qu'elle ne devienne trop forte : on en met dans la chaudiere une dose proportionnée à la quantité du lait ; une petite cuillerée suffit pour cent livres de lait ; trop ou trop peu dérangeroit l'opération. Dès que la présure est dans la chaudiere , on remue bien le lait avec une cuiller à long manche ; on laisse ensuite reposer le mélange , & dans moins de deux heures , le lait se trouve entièrement caillé : c'est pour lors qu'une femme se lave les bras , & applique les mains successivement sur toutes les portions de la surface du caillé , en le pressant un peu

vers le fond de la chaudiere , & cela pendant trois quarts d'heure , au moyen de quoi le caillé se prend de nouveau , & forme une espece de pain , qui se précipite au fond de la chaudiere , que deux femmes levent alors , pour verser adroitement le petit-lait dans un autre vase ; l'une d'elles coupe ensuite le caillé par quartiers avec un couteau de bois , & les transporte de la chaudiere dans une forme placée sur une espece de pressoir. La forme ou éclisse est une cuvette de bois cylindrique , dont la base est percée de plusieurs trous , qui ont environ deux lignes de diametre. On se sert de formes plus ou moins larges & hautes , selon la grandeur que l'on veut donner au fromage.

En mettant le fromage dans la forme , on le brise ; on le pétrit de nouveau avec les mains ; on le presse autant qu'il est possible , & on en remplit la forme jusqu'à ce qu'elle soit bien comble. Pour le bien faire égoutter , on le presse fortement , soit avec une presse ordinaire , soit avec des planches bien unies , que l'on charge d'une pierre qui pese environ cinquante livres. Le fromage demeure environ
douze

douze heures dans sa forme ; pendant ce temps-là , on le tourne d'heure en heure , en sorte que le dessous vienne au-dessus. Quand il ne sort plus de petit-lait par les ouvertures de la forme , on en tire le fromage ; on l'enveloppe d'un linge pour l'essuyer , & on le porte à la fromagerie , qui est une chambre où l'on fait sécher les fromages sur des planches bien exposées à l'air , & rangées à différens étages le long des murs. Afin que les fromages ne se gersent pas en séchant , on les entoure de sangles faites de grosse toile , qu'on serre le plus fortement qu'il est possible ; on les range ensuite à plat sur les planches à côté les uns des autres , & jamais l'un sur l'autre , en sorte qu'ils ne se touchent que par les pointes. Ils ne sont bien secs qu'après quinze jours ; encore faut-il , durant ce temps , les tourner & retourner , même deux fois par jour : on aura en outre soin de frotter , essuyer , & souvent de tourner les planches ; sans ces précautions , les fromages s'aigriroient , ne se colleroient pas dans le cœur , s'attacheroient aux planches , & se romproient ensuite quand on voudroit les détacher.

Dès que les fromages sont secs, on les porte dans les caves de Roquefort, où on commence par les saler: on y emploie du sel de pécais, broyé dans des moulins à bled: on jette d'abord sur une des faces plates de chaque fromage de ce sel pulvérisé; vingt-quatre heures après on les tourne, pour jeter sur l'autre face une même quantité de sel: au bout de deux jours, on les frotte bien tout autour avec un morceau de drap, ou de grosse toile; & le surlendemain, on les racle fortement avec un couteau. Ces raclures servent à composer une espèce de fromage en forme de boules, qu'on nomme rhubarbe, & qui se vend dans le pays trois ou quatre sols. Après ces opérations, on met huit ou douze fromages en pile, & on les laisse quinze jours de la sorte; au bout de ce temps, & quelquefois plutôt, on apperçoit à leur surface une espèce de mousse blanche fort épaisse, longue d'un demi-pied, & une efflorescence en grains, dont la couleur & la forme ressemblent assez à de petites perles: ayant raclé de nouveau pour enlever les matières, on range ces fromages sur des tablettes qui sont dans les caves: on renouvelle

ces procédés tous les quinze jours, ou même plus souvent dans l'espace de deux mois; durant cet intervalle, la mouffe paroît suffisamment blanche, verdâtre, rougeâtre; enfin les fromages acquierent cette écorce rougeâtre que nous leur voyons; ils sont alors assez mûrs pour être transportés aux endroits où l'on en fait le débit. Avant que d'arriver à ce point, ils subissent plusieurs déchets; en sorte que cent livres de lait ne produisent ordinairement que vingt livres de fromage.

Après avoir parlé des différentes espèces de fromages, & de l'usage qu'on en peut faire pour les alimens, nous allons passer aux propriétés médicinales de cette substance. Quand le fromage est nouveau & sans sel, on l'applique avec succès en cataplasme sur les yeux enflammés, & sur les hémorroïdes douloureuses. Le fromage sans crème, qu'on nomme pour cette raison *fromage maigre*, est un excellent cataplasme sur les tumeurs enflammées; il peut même se substituer au cataplasme de mie de pain & de lait. L'usage du fromage vieux en aliment est souvent nuisible. Boërhavé rapporte que des personnes ont eu les levres, les gen-

cives, la langue & le gosier enflammés pour avoir mangé du fromage vieux. On doit conclure de là que le fromage doit nécessairement affecter l'estomac & les intestins par son acrimonie; on fera donc très-bien de s'abstenir d'une pareille nourriture, ou du moins de mettre en pratique le vers suivant, qui est connu de tout le monde:

Caveus ille bonus, quem dat avara manus.

Les maladies des Vaches sont les mêmes que celles des Bœufs. Voyez pour ces maladies l'article Bœuf, & notre Médecine Vétérinaire, dans laquelle nous traiterons particulièrement des épizooties qui ont régné parmi ces animaux.

ARTICLE IV.

Du Veau.

C'est le petit de la Vache; il est enveloppé dans le ventre de sa mère d'un amnios & d'un chorion; il a aussi une allantoïde: l'ouraque sort de l'ombilic avec les vaisseaux sanguins, & se

prolonge dans le cordon ombilical jusqu'au-delà de l'endroit où l'amnios s'épanouit, & s'étend de toutes parts pour envelopper le foetus: à ce même endroit, le prolongement de l'ouraque forme l'allantoïde, qui s'étend à droite & à gauche entre l'amnios & le chorion, & qui forme deux cornes, ou pour ainsi dire deux poches allongées, dont le fond termine les deux bouts de l'allantoïde; ces poches se terminent à l'endroit de l'ouraque, & reçoivent la liqueur qui en découle. Quand le foetus est près du terme, son allantoïde est fort étendue; on ne peut pas pour lors l'enfler en entier sans la déchirer; mais quand le sujet est moins avancé, on y parvient plus facilement; elle est transparente au point qu'on peut voir au travers du sédiment de la liqueur qu'elle contient. Le chorion & l'amnios forment, comme l'allantoïde, deux prolongemens qui s'étendent dans les cornes de la matrice; mais ils n'y adherent pas, comme dans la Jument; c'est au contraire par de petits placenta, qui sont séparés les uns des autres, & distribués en différentes distances: on en a distingué près de cent pour un seul embryon;

on les a appellés cotyledons. *Voyez* ce que nous en avons dit , article *Vache*. Ces cotyledons sont aplatis, de figure ovale, & formés en partie par la matrice, & en partie par le chorion; il s'élève sur les parois intérieures de la matrice, des tubercules ovales, correspondans à d'autres tubercules de la même figure, qui se forment sur la surface extérieure du chorion; ces tubercules sont appliqués l'un autour de l'autre, & le composé d'un tubercule de la matrice, environné par un tubercule du chorion, est ce qu'on appelle un cotyledon; chaque cotyledon attache le chorion à la matrice; les cotyledons se partagent en deux parties; dans le moment de cette disjonction, l'on s'appërçoit que les tubercules du chorion sont hérissés de petits prolongemens, & que ces prolongemens sortent de plusieurs cavités qui pénètrent dans les tubercules de la matrice; ces tubercules se détachent naturellement l'un de l'autre, lorsque la Vache met bas; & ceux qui restent dans la matrice s'obliterent dans la suite, & s'effacent en entier. On a observé dans les embryons que les endroits où les cornes devoient paroître,

sont marqués par une tache rougeâtre , & par une sorte d'empreinte sur la peau. La vessie a une forme cylindrique ; les quatre estomacs sont fort amples , à proportion de la grosseur du foetus ; le *thymus* , qu'on nomme vulgairement *ris de Veau* est aussi étendu que dans le Poulain. Dans le Veau , la caillette , ou le quatrième estomac , se nomme autrement la *mulette*.

Quand le Veau est né , on le laisse auprès de sa mere pendant les cinq ou six premiers jours , pour qu'il soit toujours chaudement , & qu'il puisse tetter aussi souvent qu'il en a besoin ; mais il croît & se fortifie assez dans ces cinq ou six jours , pour qu'on soit dès-lors obligé de l'en séparer , si l'on veut la ménager ; car elle s'épuiserait , s'il étoit toujours auprès d'elle : il suffira de le laisser tetter deux ou trois fois par jour ; & si on veut lui faire une bonne chair , on lui donnera tous les jours des œufs crus , du lait bouilli , de la mie de pain ; au bout de quatre ou cinq semaines , ce Veau sera excellent à manger. On pourra donc ne laisser tetter que trente ou quarante jours les Veaux qu'on voudra livrer au Boucher. Mon pere ne vouloit pas qu'on laissât jamais

tetter les Veaux qu'on destinoit à la boucherie ; il leur faisoit donner le lait de deux ou trois Vaches par jour , au moyen d'une machine faite exprès ; & pendant le jour , on leur donnoit à avaler des bols préparés avec des œufs & de la farine d'orge.

M. Ferrand nous a appris , dans son Mémoire sur le trefle , la méthode d'élever les Veaux à la Flamande. On retire , dit-il , le Veau d'auprès de la Vache , dès qu'il est bien léché & bien sec ; on le met dans une petite niche de planches , disposée en quarré long , de deux pieds & demi de largeur sur cinq pieds de longueur , close de deux côtés : on ménage à cette niche une porte par derriere & une par devant , & on place un crampon de chaque côté ; à un demi-pied de la porte de devant , on y attache le Veau à deux longes , en sorte qu'il puisse se coucher , sans cependant avoir la liberté de se tourner de la tête à la queue ; cette niche est garnie pardessous d'un plancher qu'on fabrique un peu en pente , pour faciliter l'écoulement des urines ; dès que le Veau a huit jours , on ne lui laisse aucune litiere ; on la balaie même souvent très proprement ; on lui

met la bouche jusqu'aux naseaux, dans un panier d'osier, qui s'attache par-dessus la tête avec une liasse, afin qu'il ne puisse pas manger, ni même lécher la poussière. Dès qu'il est dans cette niche, on lui présente du lait frais, tiré dans un vase; on lui met la bouche tremper sur le bord, & avec le doigt, en réitérant, on lui en introduit dedans; peu de jours après, il tette le doigt, dont un petit bout sort du lait; par ce moyen, dans quinze jours au plus tard, on l'habitue à boire le lait parfaitement bien. On peut le nourrir ainsi tant qu'on veut; il coûte peu de soin. Au bout de trois mois, s'il est né d'une grosse Vache, & si on lui a donné du lait autant qu'il en a pu boire, il peut peser même jusqu'à quarante-cinq livres le quartier, tout dépouillé.

A l'égard des Veaux qu'on veut nourrir, il faut les laisser au lait au moins pendant deux mois; plus on les laissera tetter, plus ils deviendront gras & forts. On préférera pour les élever, ceux qui sont nés aux mois d'Avril, Mai & Juin; les Veaux qui naissent plus tard ne peuvent acquérir assez de force pour résister aux injures de l'hi-

ver suivant ; ils languissent par le froid, & périssent presque tous. A deux, ou trois, ou quatre mois, on sévrera donc les Veaux qu'on veut nourrir ; avant de leur ôter absolument le lait, on leur donnera un peu de bonne herbe, ou de sainfoin, pour qu'ils commencent à s'accoutumer à cette nouvelle nourriture ; après quoi on les séparera tout-à-fait de leur mere, & on ne les en laissera point approcher, ni à l'étable, ni au pâturage, où cependant on les menera tous les jours, & où on les laissera du matin au soir, pendant l'été ; mais dès que le froid commencera à se faire sentir en automne, il ne faudra point les laisser sortir que tard dans la matinée, & les ramener de bonne heure sur le soir ; & pendant l'hiver, comme le grand froid leur est absolument contraire, on les tiendra chaudement dans une étable bien fermée, & bien garnie de litière ; on leur donnera avec l'herbe ordinaire du sainfoin, de la luzerne, & on ne les laissera sortir que par des temps doux ; il leur faut beaucoup de soin pour passer le premier hiver ; c'est le temps le plus dangereux de leur vie ; car ils se fortifieront assez pendant l'été suivant,

pour ne plus craindre le froid du second hiver.

On trouve dans le troisieme & le quatrieme estomac du Veau qui tette, des grumeaux de lait caillé; ces grumeaux de lait séchés à l'air, sont la présure avec laquelle on fait les caillons, & dont on se sert pour faire cailler le lait. Plus on garde cette présure, meilleure elle est, & il n'en faut qu'une très-petite quantité pour faire un grand volume de fromage.

Les Bœufs, les Taureaux, les Vaches aiment beaucoup le vin, le vinaigre, le sel; ils dévorent avec avidité une salade assaisonnée. En Espagne, & dans quelques autres pays, on met auprès du jeune Veau à l'étable une de ces pierres qu'on appelle *sale-gres*, & qu'on trouve dans les mines de sel-gemme; il leche cette pierre salée pendant tout le temps que sa mere est au pâturage, ce qui excite si fort l'appétit ou la soif, qu'à l'instant que la Vache arrive, le jeune Veau se jette à la mamelle, en tire avec avidité beaucoup de lait, s'engraisse & croît bien plus vite que ceux auxquels on ne donne point de sel: c'est par la même raison que lorsque les Bœufs

ou les Vaches sont dégoûtés, on leur donne de l'herbe trempée dans du vinaigre, ou saupoudrée d'un peu de sel : on peut leur en donner aussi, lorsqu'ils se portent bien, & qu'on veut réveiller leur appétit, pour les engraisser en peu de temps.

Dans le Journal économique du mois de Mai de l'année 1754, est insérée une lettre adressée à l'Auteur de ce Journal, de Reyn, près Breda, dans le Brabant, sur la manière artificielle de faire blanchir la chair des Veaux, & sur quelques détails qui concernent le gouvernement de ces animaux. Nous allons rapporter ici l'extrait de cette lettre.

Les Veaux, dit l'Auteur de cette lettre, qu'on envoie au marché, ne sont estimés qu'autant que leur chair promet d'être blanche & délicate; mais ils n'apportent pas tous en naissant ces avantages, ou ne les conservent pas : on a trouvé le moyen de rectifier la nature, ou d'empêcher qu'elle ne se corrompe.

Les Veaux portent des marques extérieures qui décelent leurs qualités : ceux qui sont d'un fauve pâle, qui ont le mufle brun ou blanc, les reins forts,

les gencives blanches , une queue de rat , les yeux bordés d'un cercle blanc , dont les paupieres sont comme autant de petits piquans ; ceux-là , dis-je , ont communément la chair blanche ; l'on présume en leur faveur selon qu'ils réunissent plus ou moins de ces signes , ou que ces signes sont plus ou moins évidens : au contraire , un veau de couleur noire , dont la gencive est rouge , dont les barbes pendent , qui est foible & maigre , un pareil Veau a toujours la chair rouge , malgré tous les soins que l'on en peut prendre. Les Veaux femelles ont aussi plus de disposition que les mâles à avoir la chair blanche ; & même parmi ceux de la premiere espece , il est avantageux de choisir les plus petits. Ainsi , quand on a des raisons particulieres pour ne pas laisser multiplier un troupeau de bêtes à cornes au-delà d'un certain nombre , si l'on veut se défaire avantageusement des Veaux qu'on ne veut point élever , il faut choisir ceux qui portent les indices que nous venons de spécifier , ou à leur défaut , ceux qui en approchent le plus.

Les premiers , dont les dispositions

sont favorables, ne demandent qu'un gouvernement attentif, pour empêcher leur chair de rougir; il faut pour cela leur ménager le lait avec précaution, & leur fournir, au défaut de cette liqueur, qui est leur aliment naturel, des breuvages doux & nourrissans: on ne leur livre pas d'abord entier le pis de leur mere; un seul trayon leur suffit pour la premiere semaine, on leur en donne deux la seconde; & dans la troisieme ou la quatrieme, on leur abandonne le reste. Si le lait commence à tarir vers ce temps-là, on y substitue un breuvage, dont on fait prendre d'abord au jeune animal deux gorgées, une seule fois par jour; dans la suite, on lui en donne trois ou quatre gorgées, & deux fois par jour: on mêle dans cette potion un peu d'eau d'anis, dont on augmente la quantité à mesure que le Veau grandit. Cette potion doit se donner une heure avant que de lui laisser la liberté de tetter.

A l'égard des derniers, c'est-à-dire, de ceux dont les signes équivoques font appréhender que la chair ne soit rouge, on use de quelques artifices pour corriger ce défaut. Plusieurs

voisins de l'Anonyme de cette lettre, font saigner fréquemment les jeunes animaux ; mais cette méthode, qui n'est que trop généralement suivie, a de grands inconvéniens ; les saignées répétées privent le Veau du suc nourricier qu'il tire des alimens ; il maigrit, & sa chair devient coriace. Quelques-uns se contentent de faire saigner deux fois leurs Veaux ; savoir au bout de six semaines, & à deux mois & demi. Il est vrai que ce moyen donne à l'animal une apparence favorable, très-propre pour le débit ; mais c'est tout, car la chair ne répond pas aux promesses des signes extérieurs.

Il y a une pratique plus sûre que celle de la saignée, continue notre Auteur ; mais elle demande plus de soin. On dispose dans l'étable les Vaches à la queue l'une de l'autre, & on laisse entre elles un intervalle d'environ quatre pieds, pour pouvoir passer librement : on dresse à la tête de chaque Vache un poteau, où elle est attachée par un anneau ; parallèlement à cette rangée de Vaches, on dispose sur des planchers une rangée de Veaux, sous lesquels on répand une litière épaisse de paille. Les planches doivent être percées en

différens endroits, pour faciliter l'écoulement des urines qui tombent dans une cavité assez large, pratiquée au-dessous; cette rangée est bordée par un ratelier remplie de craie, que les Veaux peuvent lécher & manger à leur aise: on place aussi à portée d'eux une auge remplie d'orge, mêlé d'un peu de sel, & quelques-uns y ajoutent de la craie pulvérisée, de la farine de froment & de la farine d'avoine.

Quand la mere manque de lait, on a recours à une espece de pâtée, que l'on peut composer de plusieurs manieres: on prend de la dreche & de la craie réduite en poudre très-fine, par égale quantité; on mêle le tout ensemble avec un peu de sel, de farine & d'eau-de-vie ou d'anis: on bat ces différens ingrédiens, jusqu'à ce que le mélange acquiere la consistance d'une pâte molle, & on en forme des pilules ou bols, dont on donne trois à la fois, après les avoir trempées dans du lait. Cette nourriture est fort du goût des Veaux: on n'est pas long-temps à la leur faire avaler de force; ils la prennent bientôt d'eux-mêmes, & il n'est question que de la leur donner au bout d'un bâton. Cette pâtée est excellente

pour l'hiver ; mais en été , on ne doit y mettre ni eau-de-vie , ni eau d'anis , ou du moins il en faut très-peu. Il y a d'autres pâtes qui sont plus simples ; par exemple on fait une pâte de farine d'avoine & de lait , & on en forme des bols , que l'on trempe dans du lait , & dont on donne aux Veaux quatre à la fois , une heure avant que de les mettre sous la mere. Comme cette nourriture est moins forte que la précédente , on leur en donne encore quatre autres , en les retirant du pis , avec une cuillerée de lait entre chaque bol.

Une troisieme pâte , qui a plus de vertu que la derniere , & qui approche plus de la premiere , est la suivante. On prend de la farine & de la craie pulvérisée , & on délaie ces deux poudres dans du lait avec de l'eau d'anis , qui est beaucoup meilleure pour cet effet que l'eau-de-vie pure.

Il y a en Angleterre , dans la Province de Bedford , une terre fort commune , dont les Fermiers remplissent les rateliers de leurs étables : ils prétendent que les Veaux sucant cette terre avec plaisir , & qu'ils y trouvent un suc fortifiant , qui fait blanchir leur

chair beaucoup plus sûrement que la pierre de craie.

Il faut savoir que ce n'est qu'à force de soins qu'on peut s'assurer du succès de ces artifices : il faut d'abord choisir des Veaux, dont la constitution ne soit pas totalement opposée à l'amélioration qu'on se propose ; car tout l'art imaginable ne sauroit dompter la nature, quand il l'attaque de front : il faut ensuite prendre garde que les Veaux ne lechent point la terre, ni les planches sur lesquelles ils sont posés. On croit aussi que le foin contribue à rougir leur chair, & qu'ainsi on doit les empêcher d'en manger. A l'égard de cette dernière attention, quelques personnes expérimentées ne la jugent pas nécessaire.

Ce qu'il y a de fâcheux, c'est que les alimens recherchés dont on nourrit ces jeunes animaux, pour faire blanchir leur chair, lui font perdre de son goût & de sa délicatesse ; cependant, quand on fait bien les gouverner, on réussira à leur donner une chair, dont la blancheur & l'air appétissant ne le cedent en rien à celle des Veaux qui sont nés avec les plus heureuses

qualités. Comme la chair de ces derniers est infiniment plus exquise, avant d'avoir recours à l'art, il vaut mieux mettre en usage les précautions qui en peuvent procurer par des loix naturelles.

Le choix du Taureau y contribue beaucoup : il y a des gens qui savent choisir avec tant de discernement le Taureau dont ils font couvrir leurs Vaches, que rarement leur attente est trompée. *Voyez* pour son choix ce que nous avons dit à l'article *Vache*. Mais ce n'est pas encore assez d'avoir choisi le Taureau. Si la Vache qu'on mène au Taureau fait sa nourriture ordinaire de vesce sèche ou verte, ses Veaux auront toujours la chair rouge. Ce n'est donc qu'à force de précautions qu'on peut se flatter de la réussite ; encore faut-il savoir, avant de s'embarquer dans tous ces soins, si la nature du pays ne les rendra pas inutiles. Le sol influe beaucoup sur la qualité des Veaux, & leur chair sera blanche ou rouge, selon la terre où ils seront nés.

On peut connoître, même dans l'obscurité, si le Veau aura la chair blanche ; il suffit pour cela de le tou-

cher. Un Veau qui se porte bien a toujours sur les reins, auprès de la queue, deux lobes de graisse; s'ils sont fermes, le Veau sera rouge; au contraire, s'ils sont mollets, c'est une marque certaine que la chair en sera blanche.

Les jeunes Veaux sont exposés à différentes maladies. Les mâles sont sujets à se sucer le bout de leur nerf, ce qui les fait promptement maigrir & dépérir tout-à-fait; c'est pourquoi, dès qu'on s'en appercevra, en passant la main tous les jours sous le ventre, que cette partie est plus mouillée qu'elle ne doit l'être par l'écoulement de l'urine seule, on lui mettra une muselière, ou bien on lui mettra un collier d'étoupe, dans lequel seront passées deux cordes, qu'on attachera à deux endroits opposés, comme on fait pour un Cheval qu'on met entre les piliers, pour le dresser au manège. Dans ce dernier cas, on l'attachera assez court pour qu'il ne puisse se sucer, de façon cependant qu'il ait l'aisance de se lever & de se coucher.

Quelquefois le Veau ne peut tetter; si on s'apperceoit qu'il ne le peut pas, lorsqu'on le met sous la mère, c'est un indice qu'il a les barbillons qui lui

viennent sous la langue : on les coupera pour lors avec les ciseaux, & on lavera la place avec du vinaigre, de l'ail & du sel, ou avec de la salive seulement.

La gale est une autre maladie à laquelle sont sujets les Veaux : on connoît qu'ils en sont atteints, lorsque passant légèrement la main sur le dos, on sent leur peau mal unie, & qu'on leur voit le poil hérissé. Pour les guérir, on prend du beurre frais avec l'huile de chénevis, dont on les frotte dans tous les endroits où la gale paroît. Cette maladie provient quelquefois de la négligence des Servantes à donner de la litiere au Veau, ou de ce qu'on laisse croupir sous lui son urine; ce qu'on pourra prévenir, en y apportant tous les soins nécessaires.

Le flux de ventre est aussi une maladie propre au Veau; un remede efficace dans ce cas, même quand le flux seroit invétéré, est un gros de *diascordium* préparé sans feu, mêlé avec du vin rouge & de l'eau chaude; on lui en fait prendre avec la corne, trois quarts-d'heures auparavant & une heure après : on ne lui donne point de lait; mais on lui laisse lécher la craie

tant qu'il veut. Si la première dose ne guérit pas, on en donne une seconde au bout de deux heures; la chair n'en est pas moins blanche, & ne contracte aucun goût par l'usage de ce remède.

La constipation est la maladie toute opposée; pour y remédier, on fait fondre une once de manne commune dans un poisson d'eau; on y ajoute une cuillerée d'eau-de-vie; on épaisit le tout avec de la farine de froment, pour en faire des pilules, dont on donnera au Veau trois ou quatre fois tous les matins, après qu'il aura été allaité: il faut les tremper dans le lait, pour que l'animal les avale mieux: on continue ainsi jusqu'à ce que le Veau ait le ventre libre.

Avant que de finir le Chapitre concernant les Bœufs & les Vaches, nous observerons au sujet de la pâture des bestiaux, & notamment de ces animaux, que la Société Royale d'Agriculture de Bretagne indique très-bien, dans un tableau qu'elle a fait dresser, les herbes des prés, soit hauts, soit bas, qui sont les plus profitables aux bestiaux, & celles qui leur sont nuisibles. La plupart des plantes qu'on trouve plus ou moins abondamment

du gros & menu Bétail. 143

dans les prairies , soit moyennes ou basses , sont :

1. *Gramen pratense, paniculatum, majus, angustiore folio* : cette plante est très-bonne. 2. *Gramen capillaceum, paniculis rubentibus*. 3. *Gramen spicatum, glumis cristatis* : ces deux especes passent pour bonnes. 4. *Gramen paniculatum, molle* ; espece excellente. 5. *Gramen spicatum, folio aspero*. 6. *Gramen typhoides, maximum, spicâ longissimâ* : ces deux especes sont mises dans la classe des bonnes. 7. *Gramen loliaceum, radice repente* ; Chiendent. 8. *Gramen paniculatum, majus, latiore folio* : celles-ci sont excellentes. 9. *Gramen anthoxanthon, spicatum*. 10. *Gramen tremulum, minus, paniculâ parvâ* : ces deux gramens passent pour bons ; mais les cinq plantes suivantes sont de nulle valeur dans les prairies ; la dernière même de ces cinq plantes est nuisible à la végétation des autres. 11. *Acetosa arvensis, lanceolata* ; Oseille. 12. *Bellis sylvestris* ; paquerette, ou petite Marguerite. 13. *Betonica purpurea* ; Bétoine. 14. *Bupthalmum vulgare* ; Œil de Bœuf, ou grande Marguerite. 15. *Cuscuta* ; Cuscutte. On peut mettre aussi parmi les plantes inutiles des prairies, celles qui suivent. 16. *Equisetum minus, terrestre* ;

Prêle. 17. *Euphrasia Officinarum* ; Euphraïse. 18. *Gallium luteum* ; Caille-lait. 19. *Hieracium quod pilosella major* , repens , minus *hirsuta* ; Herbe à Epervier. 20. *Hypericum minus* , erectum ; Millepertuis. 21. *Jacea nigra pratensis* ; Jacée. 22. *Jacobea senecionis folio* ; Jacobée. 23. *Juncus lævis* , paniculâ non sparsâ ; Jonc. 24. *Lappathum folio acuto* , rubente ; Patience, Parelle. 25. *Linum sylvestre* ; Lin. 26. *Enanthe aquatica*. 27. *Pedicularis pratensis lutea* , sive *crista galli* ; Pédiculaire. 28. *Rapunculus spicatus* ; Raiponce. 29. *Scabiosa pratensis* , *hirsuta* , *Officinarum* ; Scabieuse. 30. *Sphondilium vulgare* , *hirsutum* ; Berce. 31. *Tormentilla vulgaris* ; Tormentille. 32. *Tragoselinum majus* , *umbella candidâ* ; Boucage. 33. *Ranunculus pratensis* , erectus , acris ; Renoncule , Bouton d'or simple , Griffes de Lion , Pied-de-Coq. Les deux plantes suivantes ne sont pas seulement inutiles dans les prairies , elles sont même encore fort mauvaises. 34. *Millefolium vulgare* , album ; mille-feuilles. 35. *Ptarmica vulgaris* , folio longo , serrato ; mais en revanche , on peut regarder comme très-bonnes les dernières dont nous allons faire mention. 36. *Lathyrus* , *sylvestris* , *luteus* , foliis *Viciæ* ; Gesse. 37. *Lothus pentaphyllos*

du gros & menu Bétail. 145

pentaphyllos, flore cæruleo. 39. *Trifolium pratense*, purpureum; Trefle à fleur rouge, ou Tremoine. 40. *Trifolium luteum*, capitulo lupuli, vel agrarium; Triolet. 41. *Vicia sylvestris*, flore purpureo; Vesce. 42. *Vicia vulgaris acutior folio*, semine parvo nigro.

On peut se convaincre, par le détail dans lequel nous venons d'entrer, que parmi les quarante-deux plantes dont les prairies sont ordinairement composées, il s'en trouve vingt-une inutiles : une plante parasite, qui nuit à la végétation des autres, trois qui sont nuisibles au bétail, & dix-sept qui fournissent une bonne nourriture, parmi lesquelles on compte dix especes de *gramen* ; par conséquent, quand on veut former des prairies naturelles, & même artificielles, il est très-facile de se régler là-dessus : on choisira par préférence les dix-sept bonnes especes, & on rejettera toutes les autres.

Ce qui rend le beurre de la Prévalaie en Bretagne si fameux, c'est sans doute le bon pâturage qui s'y trouve ; la plupart des herbes qui croissent dans les prairies de ce canton, sont presque toutes succulentes, & on n'y en voit que très-peu de mauvaises, ou d'inutiles :

146 Traité Économique

on y rencontre , v. g. 1. *Gramen paniculatum, majus, angustiore folio.* 2. *Gramen capillatum, paniculis rubentibus.* 3. *Gramen spicatum, glumis cristatis.* 4. *Gramen pratense, paniculatum, molle.* 5. *Gramen spicatum, folio aspero.* 6. *Gramen typhoides maximum, spicâ longissimâ.* 7. *Gramen liliaceum, radice repente ; Chiendent.* 8. *Gramen paniculatum, majus, latiore folio.* 9. *Gramen anthoxanthon, spicatum.* 10. *Gramen tremulum minus, paniculâ parvâ.* 11. *Daucus vulgaris ; Carotte.* 12. *Lotus pentaphyllus, flore majore, luteo splendente ; Lotier.* 13. *Polygala minor vulgaris, flore cœruleo.* 14. *Trifolium pratense, purpureum ; Trefle, ou Tremoine.* 15. *Vicia sylvestris, flore purpureo ; Vesce.*

Personne ne peut disconvenir que toutes ces plantes ne soient excellentes, & il ne s'en trouve que quelques-unes qui pourroient passer pour inutiles, telles que la Bêtoine, *Betonica purpurea* ; l'œil de Bœuf, *Buphtalmum vulgare* ; le Pissenlit, *Dens leonis, latiore folio* ; le Caille-lait, *Gallium lateum* ; la Jacée, *Jacea nigra pratensis, hirsuta* ; le Lin chanpêtre, *Linum sylvestre* ; le Plantain, *Plantago quinque nervia* ; & la Scabieuse, *Scabiosa pratensis, hirsuta, Officinarum.*

On ne rencontre point d'oseille dans cette excellente prairie; mais ce sont presque toutes des plantes légumineuses qui y dominent: celles que nous avons désignées comme inutiles y sont très-rares, & il n'y en a que trois de mauvaises, qui sont, l'arrête-boeuf, la mille-feuille & la renoncule des prés. C'est à M. de Livoys que nous sommes redevables de la connoissance des plantes qui s'y trouvent. Si les Botanistes de chaque Province s'appliquoient à déterminer la bonté des plantes des prairies, & indiquoient aux Habitans les mauvaises qui peuvent s'y rencontrer, on pourroit parvenir à n'avoir à la fin que d'excellentes prairies, par la précaution qu'on prendroit d'y détruire tout ce qui pourroit s'y trouver de nuisible aux différens genres de Bestiaux.



C H A P I T R E V.

D U J U M A R T.

ON donne le nom de Jumart à une bête de charge, qui provient de l'accouplement du Taureau avec l'Anesse ou la Jument, & de celui du Cheval ou de l'Ane avec la Vache. L'Auteur de l'Histoire générale des Eglises Evangéliques des Vallées de Piémont, rapporte qu'on en voit de ces deux especes dans les mêmes Vallées. On nomme *Bif* l'animal qui provient de l'Anesse & du Taureau, & *Baf*, celui qui provient de l'accouplement d'un Taureau avec une Jument. Ces animaux, qui sont vraiment des Anes & des Chevaux, selon cet Auteur, parce que les petits appartiennent à l'espece de la femelle, portent néanmoins des marques du mâle; ils ont le front bossué aux endroits où les Taureaux ont des cornes; l'une de leurs mâchoires est plus courte, & leur espece tient un peu de celle du Bœuf. Ces Mulets sont fort communs dans la Suisse; il en

est fait mention dans Scaliger ; cet Auteur dit en avoir souvent rencontré dans ces Cantons ; il s'en trouve aussi dans le haut-Dauphiné. Un Domestique , natif de Gap , assure avoir vu chez un Habitant voisin du domicile de son pere , une Jument , qui , pendant huit années consécutives , a donné régulièrement un Jumart mâle ou femelle. On a tenté , il y a huit à neuf ans , dans la Paroisse de Saint-Igny-de-Vers , en Beaujolois , de faire servir une Vache par un Etalon Navarrois ; on n'y parvint même qu'avec peine ; la Vache conçut cependant , & il en provint un Mulet ; mais il n'a vécu qu'un mois.

Schaw-Traculs parle d'un animal qu'il nomme Kumval , & qu'il prétend être le fruit de l'accouplement de l'Ane avec la Vache. Cet animal n'avoit point de cornes ; il avoit l'ongle fendu ; ainsi il tenoit plus par les extrémités , de la femelle que du mâle. En 1768 , on voyoit à l'Ecole Royale Vétérinaire deux de ces productions qui avoient été tirées du Dauphiné. Le Jumart qu'on y voyoit , & qui étoit le produit du Taureau avec la Jument , n'avoit rien de différent d'un petit Mu-

let ordinaire , sinon que la mâchoire supérieure étoit beaucoup plus courte que l'inférieure : quant au Jumart , qui devoit le jour au Taureau & à l'Anesse , il avoit une taille d'environ trois pieds deux pouces ; sa robe étoit d'un alzan qui imitoit le poil du Bœuf ; son front étoit bossué à l'endroit des cornes du pere ; sa mâchoire inférieure étoit plus longue de deux pouces au moins que la supérieure ; il avoit le musle du Taureau ; il en avoit aussi le corps par la longueur & par la conformation ; il en tenoit encore par la queue & par les genoux , qui étoient ferrés l'un contre l'autre comme ceux du Veau. Cet animal , qui étoit entier , a servi plusieurs fois sa femelle pendant le printemps de l'année 1767. Cependant il la dédaignoit quelquefois , tandis qu'il témoignoit constamment une ardeur incroyable pour les Jumens ; aussi ne lui a-t-on présenté la Jumart , qu'après l'avoir vivement échauffé par l'aspect & par l'approche d'une Cavale.

Des Auteurs prétendent que cette espece mulâtre n'engendre point , malgré l'accouplement. Mais parce qu'elle n'a point produit dans nos climats ,

doit-on inférer que tous les Jumarts sont des individus stériles, & qu'il n'y en aura jamais de féconds? L'affirmatif est le sentiment le plus probable.

Dans un Ouvrage périodique de l'année 1767, on lisoit la description d'une Jumart qui se trouvoit pour lors à l'Ecole Royale Vétérinaire de Lyon. Cette Jumart étoit le produit de l'accouplement d'un Taureau & d'une Jument; elle étoit de la taille d'environ trois pieds quatre pouces; la robe étoit d'un noir mal teint; elle étoit âgée de sept ans, d'une force singulière, & très-peu délicate sur la nourriture; elle passoit quelquefois des mois entiers sans boire; elle se défendoit, soit des pieds, soit de la dent, des approches de tout le monde, excepté de celle de son maître; pour peu qu'elle fût courroucée, elle levoit & étendoit sa queue dans toute sa longueur; elle urinoit sur le champ & à diverses reprises, & lançoit son urine, qui étoit extrêmement jaune, à sept ou huit pieds loin d'elle; elle n'avoit ni le mugissement du Taureau, ni le hennissement du Cheval, ni le braiement de l'Ane, mais un cri grêle, aigu & particulier, qui auroit plutôt

tenu du cri ou du bêlement de la Chevre, que de celui de tout autre animal. On n'a point vu paître cette bête; mais elle embrassoit & ramassoit avec sa langue le fourrage qu'on lui donnoit, comme le Bœuf embrasse & ramasse l'herbe qu'il veut manger; après quoi une portion de ce fourrage étant parvenue sous les dents molaires, elle donnoit un coup de tête à droite ou à gauche, lorsqu'après avoir saisi & ferré l'herbe entre les dents incisives & le bourrelet, qui supplée au défaut de ces mêmes dents à la mâchoire supérieure, ils cherchent à l'arracher: on n'appercevoit en elle aucun signe de rumination, quoique son maître assurât qu'on la voyoit remâcher les alimens, quand elle n'en avoit point devant elle. Cette Jumart, considérée extérieurement, avoit le front large & bossué du Taureau, la mâchoire antérieure beaucoup plus courte que la postérieure, un museau égal à celui du pere; le corps étoit à-peu-près conformé de même que le sien, en ce qui concerne l'épine, les os des hanches & les flancs; ses jambes étoient comme ce que nous appellons dans le Cheval *jambes de Veau*, c'est-à-dire,

que ses genoux étoient très-rapprochés l'un de l'autre ; du reste , elle étoit solipede.

CHAPITRE VI.

DU BOUC ET DE LA CHEVRE.

LE Bouc est un animal domestique , de la famille des quadrupèdes , assez semblable au Bélier ; mais qui en differe néanmoins par ses cornes , qui ne sont point aussi contournées , par son corps qui est couvert de poils , & non de laine , & par son menton qui est garni d'une espece de barbe. On a donné le nom de Chevre à la famille de cet animal ; elle a de même que le mâle , un toupet de barbe sous le menton , & quelquefois en outre deux glands , ou espece de grosses verruës qui lui pendent sous le col ; sa queue est très-courte , ainsi que celle du Bouc ; elle est sur-tout remarquable par la longueur de ses deux pis , qui lui pendent sous le ventre.

Les couleurs les plus ordinaires du Bouc & de la Chevre sont le blanc &

le noir : il y en a de blancs & de noirs en entier ; d'autres sont en partie blancs & en partie noirs. Ces derniers sont plus communs ; il s'y en trouve aussi beaucoup qui ont du brun & du fauve.

Le poil n'est pas de la même longueur sur les différentes parties du corps ; il est plus ferme par-tout que le poil du Cheval , mais moins dur que son crin. M. d'Aubenton dit avoir vu un Bouc qui étoit en partie noir & en partie blanc , & qui avoit de la laine de couleur blanchâtre , mêlée avec le poil sur le dos , & sur le haut des côtés du corps , & disposée par flocons , qui descendoient aussi bas que le poil , & même plus bas.

Le poil du Bouc dont nous allons donner la description d'après M. d'Aubenton , lui a paru plus dur , plus ferme que celui de l'Ane ; il étoit de longueur très-inégale ; celui de la barbe avoit jusqu'à neuf pouces ; cette barbe formoit un bouquet qui étoit placé au-delà du menton sous les coins de la bouche , & qui s'étendoit sur la longueur de trois pouces du côté de la gorge ; le poil du front , du cou , du poitrail , des côtés du corps , de la face

du gros & menu Bétail. 155

extérieure des bras & des cuisses, avoit environ trois pouces de longueur; celui de la tête, à l'exception du front & de la barbe; celui des oreilles, du dessous du ventre, de la face intérieure des bras & des cuisses, & du bas des quatre pieds, depuis les genoux & depuis les jarrets jusqu'au boulet, étoit fort court; mais sur le paturon, & principalement sur la couronne, il se trouvoit un peu plus long. Ce Bouc avoit une criniere composée de crins comme celle du Cheval; ces crins tomboient de chaque côté du cou; leur longueur étoit d'un demi-pied du garrot; on remarquoit aussi dans cet animal une espece de criniere tout le long du dos & de la croupe, & même jusqu'au bout de la queue; où ils étoient à-peu-près de la même longueur que les poils de la face extérieure des cuisses; mais il se trouvoit encore une espece de continuation de criniere le long de la partie postérieure de chaque cuisse, jusqu'à quelque distance du jarret; cette criniere se partageoit en deux parties latérales, dont les poils s'étenoient en arriere, & un peu en dehors, & diminuoient peu-à-peu de longueur; depuis le garrot jusqu'au bout de la queue,

elle étoit formée par un poil de moyenne longueur ; il y en avoit aussi de pareil sur le front , en forme de toupet.

Ce Bouc avoit les cornes de couleur brune , grisâtre ; elles étoient un peu applaties , & cependant arrondies sur chaque face , & sur le bord postérieur & extérieur ; mais le bord antérieur étoit tranchant , inégal , & terminé en différens endroits par des tubercules plus ou moins gros ; il y avoit sur chaque corne un grand nombre de petites crenelures un peu ondoyantes , qui l'entouroient , & qui étoient fort près les unes des autres ; les cornes , au sortir de la tête , s'éloignoient peu-à-peu l'une de l'autre ; ensuite elles se recourboient en arrière & en dehors , se prolongeoient horizontalement de chaque côté de l'animal , & enfin se replioient un peu en bas & en avant. Les cornes des Boucs sont plus ou moins longues , & différemment contournées. La plupart des Chevres ont aussi des cornes ; elles sont moins longues que celles des Boucs , mais elles ont la même position & la même direction.

Les grandes cornes qui surmontent la tête du Bouc , & la longue barbe

qui est suspendue à son menton, lui donnent un air bizarre & équivoque; mais pour reconnoître, dit M. d'Aubenton, les caracteres de sa physionomie, il faudroit ne considérer que sa face, sans faire attention aux cornes ni à la barbe; on verroit alors qu'il y auroit une apparence de finesse, parce que la partie de la face qui s'étend depuis les yeux jusqu'au bout des levres, est allongée & affilée, le bout du museau bien arrondi, le menton bien fermé, les deux levres bien séparées par la fente de la bouche, la levre supérieure terminée par les ouvertures des narines, qui s'approchent de très-près par leur extrémité intérieure, & qui forment une fente parallele à celle de la bouche. Tous ces traits sont expressifs, animent la physionomie du Bouc, & lui donnent un air de vivacité & de douceur. L'éloignement des yeux, quoique grand dans cet animal, ne rend point sa physionomie stupide, parce que le front est fort étroit, & presque entièrement occupé par le toupet; d'ailleurs, les yeux sont très-vifs, très-grands & très-apparens, quoique posés un peu sur les côtés de la tête; ils donnent encore plus de vivacité au Bouc que la forme du bout de son

musseau, & que les oreilles, qui sont bien proportionnées, bien posées & bien soutenues. Les yeux sont le trait le plus animé par la belle couleur jaune de l'iris, & sur-tout par la figure singulière de la prunelle; c'est un quarré long, dont les côtés sont irrégulièrement terminés, & pour ainsi dire frangés, & dont les angles sont arrondis. Ce quarré est le plus souvent situé de façon que l'angle inférieur de devant est à-peu-près à la hauteur de l'angle antérieur de l'œil, & l'angle supérieur de derrière à la hauteur de l'angle postérieur de l'œil.

Si on considère actuellement le Bouc, continue M. d'Aubenton, avec ses cornes & sa barbe, la face paroîtra à l'instant transversalement partagée par le milieu, & pour ainsi dire, double; la physionomie aura l'air équivoque, parce que les apparences de finesse & de vivacité vont se changer en un air pesant & stupide. L'étendue du chanfrein, depuis les yeux jusqu'aux narines, étant nue & dénuée de traits, les yeux semblent appartenir à la partie supérieure de la face, qui sert de base aux cornes, & former avec le front, les oreilles & les cornes, un groupe éloigné, & pour ainsi dire séparé de la

partie inférieure de la face, qui, réunie avec la barbe, fait un autre groupe composé des narines, des levres, de la bouche, du menton & de la barbe. En supposant que l'on couvre cette partie de la face, & qu'on ne voie que la partie supérieure, les cornes sont si grosses & si grandes, qu'elles font disparaître pour ainsi dire les proportions des oreilles, la vivacité des yeux & la petitesse du front. Ces trois parties, qui, prises séparément des cornes, présenteroient l'apparence de la légèreté & de la vivacité, ne font plus aucun effet lorsqu'elles sont surmontées par les cornes, ne donnent plus aucune idée de légèreté ni de finesse, & l'ensemble formé par cette réunion n'est que lourd & pesant. Voyons actuellement, continue toujours M. d'Aubenton, quel changement il arrive dans la partie inférieure de la face du Bouc, lorsqu'on la considère séparément de la partie supérieure & des cornes; alors les traits des narines & de la bouche, qui sont fortement exprimés, forment seuls un ensemble avec la barbe, & n'étant plus adoucis & animés par les yeux & par les autres traits de la partie supérieure de la face, ne présentent plus que l'apparence de

la rudesse & de la stupidité , au lieu de l'air de docilité & de finesse qu'a le museau du Bouc , réuni avec la face , & pris séparément de la barbe ; c'est pour cette raison qu'en réunissant la face entière avec les cornes & la barbe , comme dans son état naturel , on ne voit dans le Bouc qu'une physionomie équivoque & bizarre , qui paroît morne lorsque la tête est vue de profil , & que l'on voit le museau avancé au-dessus & au-devant de la barbe. En général , le corps du Bouc paroît ou trop petit , par rapport à ses cornes , ou trop gros , par rapport à la hauteur des jambes , qui sont fort courtes , principalement celles de devant ; de sorte que le garrot est plus bas que les hanches. L'encolure foible , & la tête petite & basse paroissent surchargées par les cornes , dont l'étendue est trop grande à proportion du corps. Le Bouc est encore difforme , par une autre disproportion ; c'est que les reins , les hanches , la croupe , les fesses & les cuisses , en un mot toute la partie postérieure du corps paroissent trop gros , & les jambes de derrière trop longues en comparaison du reste du corps : d'ailleurs les genoux sont tournés en dedans , les jambes si courtes qu'elles

paroissent nouées , & les pieds de devant sont plus gros que ceux de derrière ; cependant le Bouc présente ses cornes avec grace , & il les tourne de côté & d'autre avec beaucoup de facilité. L'attitude qu'il prend pour les présenter , en baissant la tête , lui sied bien ; il leve les jambes de devant avec aisance , & fait paroître dans tous ses mouvemens beaucoup de souplesse & d'agilité. La grandeur des Boucs varie à-peu-près comme celle des Beliers. M. d'Aubenton donne les dimensions de ses différentes parties ; il seroit trop long de les rapporter ici.

L'anatomie du Bouc & de la Chevre est précisément la même que celle du Belier & de la Brebis : aussi M. d'Aubenton , dans l'exposition qu'il en fait , se contente d'en faire le parallele. Il fit tuer pour cet effet un Bouc & un Belier , à-peu-près de la même grandeur. Ces deux animaux , ouverts & posés l'un à côté de l'autre , M. d'Aubenton n'a remarqué aucune différence , soit pour l'étendue & la situation de l'épiploon , la figure & la position des quatre estomacs , soit pour les papilles de la panse , le réseau du bonnet , les feuillets du troisieme estomac , & les replis de la caillette ; le foie , la vési-

cule du fiel & la rate du Bouc étoient aussi à-peu-près semblables à ces mêmes viscères, examinés dans le Belier, par rapport à la situation, à la figure, à la couleur, au poids, &c. Il y avoit aussi dans le foie du Bouc des vers pareils à ceux qui se trouvent dans les foies des Beliers, des Moutons & des Brebis; mais le nombre de ces vers n'est pas aussi grand dans le Bouc qu'il l'est ordinairement dans les Moutons, & on n'en trouve pas toujours dans tous les Boucs, ni dans toutes les Chevres.

Le pancréas, les reins, le diaphragme, les poumons, le cœur, l'aorte, la langue, le palais, l'entrée du larynx, le cerveau & le cervelet du Bouc, n'ont pas paru différens de ces mêmes parties observées dans le Belier; les mamelons du Bouc avoient la même situation que ceux du Belier: il n'y en a qu'un de chaque côté dans la plupart des individus; & dans les autres, il s'en trouve deux d'un côté, & un de l'autre, ou deux de chaque côté; mais toutes les fois que M. d'Aubenton a vu deux mamelons de chaque côté, il y en avoit un qui étoit moins gros que l'autre. C'est dans les femelles, & surtout dans celles qui ont du lait, qu'il

faut rechercher les différences qui se trouvent entre les mamelons , & celles qui sont entre les mamelles.

Dans la comparaifon que M. d'Aubenton a auffi faite des parties de la génération du Bouc & de la Chevre, avec celle du Belier & de la Brebis, il n'a appercu aucune différence aïsez confidérable, pour mériter une defcription particuliere. Il s'est trouvé fur le gland du Bouc un tubercule charnu comme celui du Belier, & l'artere débordoit au-delà du gland , & formoit un petit tuyau mou & ftérile, replié & collé fur le gland , dans le temps qu'il n'y avoit aucune érection ; mais lorsque la verge sortoit au dehors, on voyoit que l'extrémité de l'uretre se foutenoit presque en ligne droite au dehors du gland.

Au milieu du mois d'Avril, le même jour que M. d'Aubenton fit ouvrir une Brebis pleine , il fit auffi l'ouverture d'une Chevre pleine , & prête de fon terme , comme la Brebis , afin d'observer dans ces deux animaux en même temps ce qui avoit rapport à leurs fœtus. Le chorion du fœtus de la Chevre tient à la matrice par les cotyledons, comme celui du fœtus de

la Brebis ; la figure de l'allantoïde est aussi à-peu-près la même dans ces deux animaux , & la liqueur de l'allantoïde dépose un sédiment de même nature dans l'un & dans l'autre. Le cordon ombilical du fœtus de la Chevre avoit deux pouces & demi de longueur , le diametre de l'allantoïde étoit d'environ quatre pouces à l'endroit le plus gros , & chacune de ses cornes avoit un pied de long : il en sortit une masse de sédiment de couleur jaunâtre , tirant sur l'olive ; elle avoit un pouce deux lignes de longueur , huit lignes à l'endroit le plus large , & deux ou trois lignes d'épaisseur ; sa substance étoit semblable à celle des sédimens de l'allantoïde du Cheval & du Taureau. M. d'Aubenton a compté 110 cotyledons ; la plupart avoient sept ou huit lignes de diametre ; il s'en trouvoit de plus grands & de plus petits ; ils étoient en plus grand nombre dans les cornes de la matrice , que par-tout ailleurs. Il s'est trouvé dans une autre Chevre , suivant que le rapporte aussi M. d'Aubenton , deux fœtus , un dans chaque corne de la matrice , & des sédimens dans chaque allantoïde ; ils étoient de couleur blanchâtre , fort petits & gru-

meleux ; l'un des foetus étoit mâle , & avoit quatre mamelons ; les deux postérieurs étoient plus gros que les deux antérieurs ; il y avoit sur le sommet de la tête deux tubercules bien apparens , qui désignoient la naissance des cornes. Après avoir enlevé la peau , M. d'Aubenton a trouvé que le péri-crâne étoit gonflé à l'endroit de ces tubercules , & non pas l'os ; les régu-mens étoient aussi plus épais & plus durs sur les tubercules : l'autre foetus étoit femelle ; il n'avoit que deux mamelons , un de chaque côté , & on ne voyoit aucune apparence de tubercule sur la tête.

Le squelette du Bouc ne differe de celui du Belier que par la figure de quelques parties ; les plus grandes différences se trouvent dans la tête , & sur-tout dans les cornes ; celles du Bouc sont posées plus en avant que celles du Belier ; leur base s'étend jusqu'à l'endroit du front , qui correspond à la partie supérieure des orbites , tandis que celles du Belier sont à huit lignes au-dessus des orbites. Les cornes du Bouc ont beaucoup moins de courbure que celles du Belier , & leur couleur est plus brune ; le bord antérieur

& intérieur est plus tranchant, & le bord postérieur & extérieur plus arrondi.

Le front du Bouc est relevé en bosse, tandis que celui du Belier est plat ; les orbites sont rondes ; les os du nez sont presque droits, de même que ceux de la mâchoire supérieure : au contraire, les os du nez du Belier sont arqués, c'est-à-dire, convexes en dehors sur leur longueur ; la mâchoire supérieure est plus large, à proportion, & ses os ont une courbure plus concave sur les bords de l'ouverture du nez que ceux du Belier ; les angles que forment les deux branches de la mâchoire inférieure sont plus mousses dans le Bouc que dans le Belier, & l'occiput plus convexe.

Les apophyses épineuses des dernières vertèbres cervicales sont plus inclinées en avant dans le Bouc que dans le Belier ; mais le nombre des vertèbres & des côtes est le même dans les squelettes de ces deux animaux. L'os sacrum du Bouc est plus étroit à sa partie postérieure que celui du Belier ; les fausses vertèbres de la queue sont au nombre de dix ; le bassin est plus haut, à proportion de sa largeur,

que dans le Belier ; l'échancrure de la partie postérieure de la gouttière est moins profonde ; il y a une différence sensible entre la longueur relative des os des jambes de devant & de derrière, considérée séparément dans les jambes de devant & dans celles de derrière, & comparée à celle des os des jambes du Belier. L'humérus du Bouc est plus long en comparaison de l'os du radius, & le radius plus long à proportion de l'os du canon ; le tibia est aussi plus long, relativement à l'os du canon : au surplus, le squelette du Bouc paroît ressemblant à celui du Belier, à l'exception seulement de quelques légères différences dans les dimensions.

On prétend qu'il n'y a aucun animal aussi lascif que le Bouc ; il faut prendre garde de l'abandonner trop tôt à sa lubricité : on ne lui laisse saillir les Chèvres ordinairement, que lorsqu'il a atteint l'âge de deux ans. Un Bouc peut suffire à cent cinquante Chèvres pendant deux mois ; passé cinq ans, il n'est plus de service ; on le châtre pour lors, & on l'engraisse.

Pour qu'un Bouc soit bon pour la reproduction de son espèce, il faut qu'il ait le corps grand, le cou charnu

& court, les jambes grosses, le poil épais, noir & doux, les oreilles grandes & pendantes, la barbe longue & touffue : on n'estime pas ceux qui ont des cornes ; d'ailleurs, lorsqu'ils en ont, ils sont fort dangereux, & des plus pétulans. Quand un Bouc manque de ces qualités, il faut le châtrer dès le fixieme mois.

Le Bouc, pendant tout le temps qu'il saillit, demande d'être bien nourri, pour être plus fort & plus vigoureux. A chaque fois qu'il le fait, il faut lui donner sept à huit bouchées de son & de foin à manger : on lui fait ordinairement saillir les Chevres trois fois de suite, pour être plus assuré qu'elles sont pleines.

Rarement le Bouc s'emploie en alimens, à cause de sa mauvaise odeur, & de son goût désagréable ; néanmoins, dans le pays où il y a beaucoup de Chevres, lorsqu'un Bouc n'est pas destiné pour saillir, on le châtre pour l'engraisser ; il en croît mieux ; il engraisse plus vite, & sa chair est d'un meilleur goût.

Il n'y a dans cet animal que le suif, la moëlle & le sang, qui s'emploient en Médecine. Le suif est pourvu d'une
qualité

qualité émolliente & anodine; le sang de cet animal, au rapport de plusieurs Auteurs, a la vertu de briser la pierre des reins : Fernel le faisoit ainsi préparer.

On choisit pour cet effet un Bouc qui soit âgé de quatre ans, vigoureux & bien sain; on le nourrit pendant quelque temps de laurier fenouil, & autres herbes lithontriptiques, & on l'abreuve de vin blanc: on le tue au mois d'Août: on en reçoit le sang dans un vaisseau de verre: on couvre ce sang avec un linge fin; & après l'avoir exposé au soleil pendant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il soit bien sec, on le broye, & on le serre dans un pot de terre vernissé, bien couvert. Ce sang ainsi préparé, principalement celui des testicules, est, à ce qu'on dit, alexitere, sudorifique, diurétique & emménagogue; il est encore excellent dans la pleurésie, & pour dissoudre le sang coagulé; la dose est depuis vingt grains jusqu'à deux gros: on attribue au suif & à la moëlle de Bouc une vertu émolliente, résolutive, anodine & fortifiante.

Le meilleur suif de Bouc nous vient d'Auvergne, de Nevers. Pour l'avoir

bon, il faut le choisir dur, sec & blanc; il entre dans les compositions de quelques onguens, cérats & emplâtres: on l'associe, à la dose d'une once, aux lavemens anti-dyssenteriques, & on le dissout dans une décoction vulnéraire, pour consolider & mondifier les ulcères des intestins. Schroder le recommande comme un spécifique contre la strangurie, en s'en servant en forme de liniment sur le nombril; il le dit aussi très-bon en forme de suppositoire contre les hémorrhoides. Quand dans l'éthisie un malade se trouve écorché au lit, rien n'est meilleur que d'appliquer sur la partie affectée un linge imbibé de vin rouge tiède, dans lequel on aura fait fondre du suif de Bouc. Je l'ai ordonné plusieurs fois en pareil cas avec succès; les Chandeliers font grand usage de ce suif.

Les peaux de Boucs servent à différens usages; elles font une partie assez considérable du commerce des cuirs; les Maroquiniers, les Chamoiseurs & les Mégissiers les préparent en maroquin, en chamois & en mégie. Dans l'Amérique, on a une méthode propre pour la préparation des peaux de Boucs. Quand la peau est ôtée de

du gros & menu Bétail. 171

dessus l'animal, on l'étend d'abord sur des cordes, dans un endroit destiné pour la faire sécher, & on coupe le cerveau du Bouc, ou du Daim, que l'on met sur de la mousse, ou du gazon sec; & dans cet état, on le fait sécher au soleil, ou auprès du feu, pour le conserver.

Quand le temps de la chasse est passé, les femmes préparent les peaux: d'abord elles les mettent bien tremper dans un étang, ou une fosse pleine d'eau; ensuite avec une vieille lame de couteau enchaînée dans un morceau de bois fendu en travers, elles en ôtent le poil, lorsque les peaux sont encore humides. Ces peaux étant ainsi préparées, on les met avec une certaine portion de cerveau desséché dans une chaudière sur le feu, jusqu'à ce qu'elles aient acquis un degré de chaleur plus grand que celui du sang. Cette opération les fait écumer, & les rend parfaitement nettes; après quoi on les tord séparément avec de petits bâtons, jusqu'à ce qu'on ne puisse plus en faire sortir une goutte d'eau: on les laisse en cet état pendant quelques heures; ensuite on les détord, & on les met sur une espèce de châssis composé de deux

perches, traversées par deux autres; & attachées ensemble avec l'écorce même de ces perches; ensuite on les étend de toute leur longueur sur des cordes; & à mesure que les peaux sechent, on les gratte avec une hache émouffée, ou bien avec un morceau de bois ou de pierre applati, afin d'en faire sortir l'eau, & d'en détacher la graisse; on continue cette opération jusqu'à ce que les peaux soient parfaitement seches: voilà toute la façon qu'on leur donne; & une femme seule peut préparer ainsi huit ou dix peaux par jour.

En Provence & en Languedoc, on fait avec les peaux de Boucs, des outres, ou vaisseaux, pour transporter du vin & de l'huile. Il faut vendre dans ces Pays les peaux de Boucs avant l'hiver, parce que la gelée leur porte préjudice: on tue pour cet effet les Boucs dans le mois d'Octobre; ils sont gras en ce temps; leur peau & leur chair en sont alors meilleures.

Un Bouc châtré se nomme Menon en quelques endroits. Le Bouc sauvage, connu sous le nom de Bouquetin, habite les Alpes de la Suisse & de la Savoie; il surpasse en grandeur le Bouc

le plus grand; ses cornes sont brunes, noires, longues, un peu recourbées en arc, très-fortes, marquées dans toute leur longueur par des éminences; ses jambes sont menues; son poil est de couleur foncée.

Les Bouquetins sont peut-être de tous les animaux les plus légers à la course; ils sautent par-dessus les rochers les plus escarpés: si par hasard, en sautant, ils viennent à se précipiter, ils ne se font aucun mal; ils tombent pour lors sur leurs cornes. Quand on chasse ces animaux dans les endroits où ils se trouvent être au large, ils se ruent sur les Chasseurs; mais s'ils n'ont qu'un petit espace pour se tourner, pour lors ils perdent courage, & se laissent prendre. Les Suisses se servent du sang de Bouquetin comme d'un excellent sudorifique: ils font sécher ce sang, & le renferment ainsi sec dans des vessies. Plus l'animal s'est nourri de plantes abondantes, en partie volatiles, plus son sang est actif. Anciennement on le prescrivait pour les pleurésies, mais actuellement son usage est entièrement abandonné; cependant j'en fais encore quelquefois usage dans l'opiat antiphthylique de

Marquet ; je m'en suis souvent très-bien trouvé.

On trouve dans l'estomac des Boucs sauvages, sur-tout quand ils sont vieux, une espece de besoiards. On dit que le Bouc domestique s'accouple volontiers avec la Brebis, & le Belier avec la Chevre, & que ces accouplemens sont quelquefois prolifiques. Cependant on ne voit pas que le produit de ces accouplemens soit bien connu.

La Chevre est la femelle du Bouc ; elle a, de même que celui-ci, un toupet de barbe sous le menton, & quelquefois en outre deux glandes, ou especes de grosses verrues qui lui pendent sous le col ; sa queue est très-courte, ainsi que celle du Bouc. Cet animal femelle est remarquable par la longueur de ses deux pis, qui lui pendent sous le ventre.

M. de Buffon dépeint au naturel le caractère & les mœurs de la Chevre : elle a, dit-il, de sa nature, plus de sentiment & de ressource que la Brebis ; elle vient volontiers à l'homme ; elle se familiarise aisément ; elle est sensible aux caresses, & capable d'attachement ; elle est aussi plus forte, plus légère, plus agile & moins timide que

la Brebis ; elle est vive , capricieuse , lascive & vagabonde ; ce n'est qu'avec peine qu'on la conduit & qu'on la réduit en troupeaux ; elle aime à s'écarter dans les solitudes , à grimper sur les lieux escarpés , à se placer , & même à dormir sur la pointe des rochers , & sur le bord des précipices. Toute la souplesse des organes & tout le nerf de son corps suffisent à peine à la pétulance & à la rapidité des mouvemens qui lui sont naturels ; elle est robuste , aisée à nourrir ; presque toutes les herbes lui sont bonnes , & il y en a peu qui l'incommodent. Nous allons rapporter ici , de même que nous avons fait pour les autres animaux , les plantes qui lui conviennent ; elle est sujette à-peu près aux mêmes maladies que la Brebis. *Voyez* ce que nous en dirons à l'article qui concerne cet animal , à l'exception néanmoins de quelques-unes ; elle s'expose cependant volontiers aux rayons les plus vifs du soleil , sans que son ardeur lui cause ni étourdissement , ni vertigo , comme à la Brebis.

Parmi les plantes que les Chevres ont coutume de prendre pour nourriture , on compte ; 1. *Hippocæris aqua-*

rica. 2. *Ligustrum vulgare*. 3. *Veronica ternifolia*. 4. *Veronica mas*. 5. *Veronica scutellata*. 6. *Veronica beccabunga oblonga*. 7. *Veronica Beccabunga rotunda*. 8. *Veronica pseudo-Chamædrys*. 9. *Veronica Alpina*. 10. *Veronica oblongis cauliculis*. 11. *Veronica cymbarifolia*. 12. *Veronica rutæ-folia*. 13. *Lycopus palustris*. 14. *Salvia horminum*. 15. *Anthoxanthum vulgare*. 16. *Valeriana vulgaris*. 17. *Valeriana Dioica*. 18. *Valeriana locusta*. 19. *Iris palustris*. 20. *Schænus vulgaris*. 21. *Scirpus sylvaticus*. 22. *Scirpus lacustris*. 23. *Scirpus palustris*. 24. *Scirpus cespitosus*. 25. *Eriophorum polystachion*. 26. *Nardus pratensis*. 27. *Phalaris arundinacea*. 28. *Phalaris phleiformis*. 29. *Phleum vulgare*. 30. *Alopecurus erectus*. 31. *Alopecurus infractus*. 32. *Melium suaveolens*. 33. *Melica ciliata*. 34. *Melica nutans*. 35. *Agrostis spica venti*. 36. *Agrostis tenuissima*. 37. *Aira Dalekarlica*. 38. *Aira flexuosa*. 39. *Aira lanata*. 40. *Aira avenacea Alpina*. 41. *Aira spicâ Lavendulæ*. 42. *Aira radice jubatâ*. 43. *Poa compressa, repens*. 44. *Poa annua*. 45. *Poa vulgaris, magna*. 46. *Poa angustifolia*. 47. *Poa media*. 48. *Poa Alpina variegata*. 49. *Briza vulgaris*. 50. *Cynosurus cæruleus*. 51. *Cynosurus paniculatus*. 52. *Bromus vulgaris*. 53. *Bromus Upsalensis*. 54.

du gros & menu Bétail. 177

Bromus tectorum. 55. *Bromus hordeiformis.*
 56. *Bromus perennis maxima.* 57. *Bromus*
spicâ Brizæ. 58. *Festuca natans.* 59. *Fes-*
tuca marginea agrorum. 60. *Festuca ru-*
bra. 61. *Festuca ovina.* 62. *Avena pra-*
tensis. 63. *Avena volitans.* 64. *Avena no-*
dosa. 65. *Arundo lacustris.* 66. *Arundo*
ramosa. 67. *Triticum radice Officinarum.*
 68. *Elymus maritimus.* 69. *Scabiosa vul-*
garis. 70. *Scabiosa Gothlandica.* 71. *Sca-*
biosa succisa. 72. *Sherardia Scanica.* 73. *As-*
perula odorata. 74. *Asperula rubeola.* 75.
Galium Stækense. 76. *Galium quadrifo-*
lium. 77. *Aparine vulgaris.* 78. *Aparine*
pariense. 79. *Plantago vulgaris.* 80. *Plan-*
tago incana. 81. *Plantago lanceolata.* 82.
Plantago radice lanatâ. 83. *Plantago coro-*
nopus. 84. *Plantago Linearis.* 85. *Plantago*
maculata. 86. *Sanguisorba Gothlandica.* 87.
Cornus fœmina. 88. *Cornus herbacea.* 89.
Evonymus vulgaris. 90. *Alchemilla vulgaris.*
 91. *Alchemilla Alpina.* 92. *Potamogeton na-*
tans. 93. *Myosotis pratensis.* 94. *Lithos-*
permum annuum. 95. *Anchusa Buglossum.*
 96. *Cynoglossum vulgare.* 97. *Pulmonaria*
immaculata. 98. *Lycopsis arvensis.* 99. *As-*
perugo vulgaris. 100. *Androsace minor.*
 101. *Primula vulgaris.* 102. *Primula*
purpurea. 103. *Menyanthes trifoliata.*
 104. *Samolus maritima.* 105. *Lysimachia*

vulgaris. 106. *Lysimachia axillaris.* 107. *Anagallis rubra.* 108. *Convolvulus arvensis.* 109. *Convolvulus maximus.* 110. *Polemonium glabrum.* 111. *Campanula vulgaris.* 112. *Campanula magno flore.* 113. *Campanula gigantea.* 114. *Solanum dulcamara.* 115. *Lonicera caprifolium.* 116. *Lonicera xylosteum.* 117. *Rhamnus catharticus.* 118. *Rhamnus frangula.* 119. *Ribes grossularia.* 120. *Ribes rubra.* 121. *Ribes nigra.* 122. *Ribes Alpina.* 123. *Asclepias vulgaris.* 124. *Chenopodium Upsaliense.* 125. *Chenopodium purpurascens.* 126. *Chenopodium segetum.* 127. *Chenopodium viride.* 128. *Chenopodium vulvaria.* 129. *Ulmus campestris.* 130. *Daucus sylvestris.* 131. *Selinum palustre.* 132. *Laserpitium majus.* 133. *Laserpitium vulgare.* 134. *Ligusticum Scoticum.* 135. *Angelica Alpina.* 136. *Angelica sylvatica.* 137. *Phellandrium aquaticum.* 138. *Cicuta aquatica.* 139. *Æthusa artemisioides.* 140. *Scandix hispida.* 141. *Scandix sativa.* 142. *Carum officinarum.* 143. *Pimpinella officinarum.* 144. *Egopodium repens.* 145. *Apium palustre.* 146. *Opulus palustris.* 147. *Parnassia vulgaris.* 148. *Statice capitata.* 149. *Statice limonium.* 150. *Linum catharticum.* 151. *Tulippa Scanensis.* 152. *Cepa pratensis.* 153. *Anthericum album.* 154. *Ornitho-*

du gros & menu Bétail. 179

gallum majus. 155. Ornithogallum minus.
 156. Asparagus Scanensis. 157. Convallaria
 lilium Convallium. 158. Convallaria
 polygonatum. 159. Convallaria altissima.
 160. Convallaria cordifolia. 161. Juncus
 capitulo laterali. 162. Juncus panicula late-
 rali. 163. Juncus valantii. 164. Juncus syl-
 vaticus. 165. Juncus Psyllii. 166. Berberis
 spinosa. 167. Rumex emarginata. 168. Ru-
 mex acetosa pratensis. 169. Rumex acetosa
 lanceolata. 170. Triglochin tricapsularis.
 171. Triglochin sexocularis. 172. Alisma
 erecta. 173. Trientalis trollei. 174. Acer pla-
 tanoides. 175. Epilobium irregulare. 176.
 Epilobium hirsutum. 177. Epilobium mon-
 tanum. 178. Epilobium palustre. 179. Erica
 tetralix. 180. Daphne rubra. 181. Vacci-
 nium maximum. 182. Vaccinium nigrum.
 183. Vaccinium vitis idæa. 184. Vacci-
 nium oxycoccus. 185. Persicaria amphibia.
 186. Persicaria mitis. 187. Bistorta minor.
 188. Polygonum vulgare. 189. Helxine
 scandens. 190. Helxine sativum. 191. Paris
 nemorum. 192. Adoxa moscata. 193. Py-
 rola irregularis. 194. Pyrola secunda. 195.
 Pyrola uniflora. 196. Andromeda vulgaris.
 197. Ledum graveolens. 198. Dianthus
 vulgaris. 199. Scleranthus annuus. 200.
 Saxifraga officinarum. 201. Cucubalus
 officinarum. 202. Cucubalus Dioicus. 203.

Silene nutans. 204. *Silene graminea.* 205.
Spergula verticillata. 206. *Cerastium vis-*
cosum. 207. *Agrostema agrestis.* 208. *Lych-*
nis aquatica. 209. *Oxalis sylvatica.* 210.
Sedum telephium. 211. *Sedum album.* 212.
Sedum acre. 213. *Sedum sexangulare.* 214.
Lythrum palustre. 215. *Agrimonia officina-*
rum. 216. *Sempervivum tectorum.* 217.
Padus folio deciduo. 218. *Prunus spinosa.*
219. *Cratægus Scandica.* 220. *Cratægus*
oxyacantha. 221. *Sorbus aucuparia.* 222.
Pyrus pyraſter. 223. *Pyrus malus.* 224.
Mespilus cotonaſter. 225. *Filipendula mo-*
lon. 226. *Filipendula ulmaria.* 227. *Rosa*
major. 228. *Rosa minor.* 229. *Rubus idæus.*
230. *Rubus maritimus.* 231. *Rubus cæſius.*
232. *Rubus ſaxatilis.* 233. *Rubus Northlan-*
dicus. 234. *Rubus chamæmorum.* 235. *Fra-*
garia vulgaris. 236. *Potentilla anſerina.*
237. *Potentilla fruticoſa.* 238. *Potentilla*
argentea. 239. *Potentilla reptans.* 240.
Potentilla adſcendens. 241. *Potentilla fru-*
giſera. 242. *Potentilla Norvegica.* 243.
Tormentilla officinarum. 244. *Comarum*
paluſtre. 245. *Sedum ſuave olens.* 246. *Se-*
dum rivale. 247. *Papaver glabrum.* 248.
Papaver hiſpidum. 249. *Adæa nigra.* 250.
Tilia communis. 251. *Ciſlus vulgaris.* 252.
Euphorbia fruticoſa. 253. *Delphinium ſege-*
rum. 254. *Aconitum Lapponicum.* 255.
Aquilegia officinarum. 256. *Pulſatilla vul-*

garis. 257. *Anemone nemorosa*. 258. *Thalictrum Canadense*. 259. *Thalictrum striatum*. 260. *Ranunculus chelidonium minus*. 261. *Ranunculus vernus*. 262. *Ranunculus scelerata*. 263. *Ranunculus acris*. 264. *Ranunculus repens*. 265. *Caltha palustris*. 266. *Helleborus trolius*. 267. *Aiuga verna*. 268. *Teucrium scordium*. 269. *Thymus serpyllum*. 270. *Clinopodium montanum*. 271. *Origanum vulgare*. 272. *Mentha arvensis*. 273. *Stachys fœtida*. 274. *Galeopsis tetrahit*. 275. *Galeopsis Ladanum*. 276. *Lamium perenne*. 277. *Lamium rubrum*. 278. *Lamium amplexicaule*. 279. *Leonurus cardiaca*. 280. *Brunella vulgaris*. 281. *Scutellaria vulgaris*. 282. *Rhinanthus*. 283. *Pedicularis alba-lutea*. 284. *Melampyrum tetragonum*. 285. *Melampyrum arvense*. 286. *Melampyrum cœruleum*. 287. *Melampyrum vulgare*. 288. *Melampyrum ringens*. 289. *Bartisia Lapponica*. 290. *Euphrasia vulgaris*. 291. *Odontides*. 292. *Lathrœa squammaria*. 293. *Scrophularia fœtida*. 294. *Linnœa*. 295. *Draba nudicaulis*. 296. *Draba intorta*. 297. *Alyssum Scanense*. 298. *Thlaspi arvense*. 299. *Thlaspi campestre*. 300. *Thlaspi Bursa Pastoris*. 301. *Lepidium perenne*. 302. *Lepidium Osyris*. 303. *Myagrum sativum*. 304. *Turritis glabra*. 305. *Brassica perfoliata*. 306.

Brassica napus. 307. *Sinapi arvensis.* 308.
Erysimum vulgare. 309. *Erysimum leucoi-*
folio. 210. *Erysimum barbarea.* 311. *Ery-*
simum alliaria. 312. *Cardamine pratensis.*
313. *Crambe maritima.* 314. *Geranium*
sanguineum. 315. *Geranium Batrachioïdes.*
316. *Geranium gratia Dei.* 317. *Gera-*
nium pedunculis longissimis. 318. *Geranium*
fructu hirsuto. 319. *Geranium robertianum.*
320. *Malva alcea.* 321. *Fumaria offici-*
narum. 322. *Fumaria bulbosa.* 323. *Po-*
lygala vulgaris. 324. *Genista tinctoria.*
325. *Genista procumbens.* 326. *Astraga-*
lus dulcis. 327. *Astragalus Lapponicus.*
328. *Anthyllis pratensis.* 329. *Orobus*
vernus. 330. *Orobus tuberosus.* 331. *Oro-*
bis niger. 332. *Lathyrus collium.* 333. *La-*
thyrus W-Gothicus. 334. *Lathyrus pra-*
tensis. 335. *Lathyrus clymenum.* 336. *Vi-*
cia sativa. 337. *Vicia sepium.* 338. *Vicia*
foetida. 339. *Vicia Scanica maxima.* 340.
Vicia Cracca. 341. *Ervum arvense.* 342.
Cicer arvensis. 343. *Pisum W-Gothicum.*
344. *Pisum maritimum.* 345. *Lotus vul-*
garis. 346. *Trifolium montanum.* 347.
Trifolium album. 348. *Trifolium purpu-*
reum. 349. *Trifolium Lagopus.* 350. *Tri-*
folium lupulinum. 351. *Trifolium Anglicum.*
352. *Trifolium melilotus.* 353. *Medicago*
nostras. 354. *Medicago biennis.* 355. *Ono-*

nis inermis. 356. Ononis spinosa. 357. Hypericum quadrangulare. 358. Hypericum anceps. 359. Leontodon taraxacum. 360. Leontodon chondrilloides. 361. Hypochaeris pratensis. 362. Hieracium pilosella officinarum. 363. Hieracium fruticosum. 364. Crepis vectorum. 365. Sonchus repens. 366. Sonchus laevis. 367. Sonchus Lapponicus. 368. Prænanthes umbrosa. 369. Scorsonnera Pannonica. 370. Tragopogon luteum. 371. Cichorium Scanense. 372. Arctium Lappa. 373. Carlina sylvestris. 374. Carduus helenii folio. 375. Carduus crispus. 376. Serratula tinctoria. 377. Serratula carduus avenæ. 378. Bidens nutans. 379. Eupatorium cannabinum. 380. Artemisia vulgaris. 381. Artemisia absinthium. 382. Gnaphalium filago sylvatica. 383. Tussilago farfara. 384. Tussilago petasites. 385. Doronicum arnica. 386. Solidago virga aurea. 387. Senecio vulgaris. 388. Erigeron Lapponicum. 389. Inula helenium. 390. Inula salicis folio. 391. Aster Tripolium. 392. Bupthalmum tinctorium. 393. Chrysanthemum leucanthemum. 394. Matricaria chamomælum vulgare. 395. Achillea millefolium. 396. Achillea ptarmica. 397. Centaurea maxima. 398. Centaurea jacea. 399. Centaurea cyanus. 400. Cnicus acanthifolius. 401. Calendula arvensis. 402.

Viola canina. 403. *Viola trachelii folio.*
404. *Viola lutea.* 405. *Viola tricolor.* 406.
Impatiens nemorum. 407. *Orchis morio.*
408. *Orchis calycibus oblongis.* 409. *Saty-*
rium viridi flore. 410. *Cypripedium cal-*
ceolus. 411. *Ophris major.* 412. *Carex fer-*
ruginea. 413. *Carex echinata.* 414. *Carex*
globulosa. 415. *Carex pinicea.* 416. *Carex*
cyperoides. 417. *Carex cespitosa.* 418. *Ca-*
rex inflata. 419. *Carex cœrulea.* 420. *Alnus*
glutinosa. 421. *Betula vulgaris.* 422. *Be-*
tula nana. 423. *Xanthium inerme.* 424. *Sa-*
gittaria aquatica. 425. *Quercus longo pedun-*
culo. 426. *Fagus auctorum.* 427. *Corylus*
avelana. 428. *Pinus arbor.* 429. *Abies ru-*
bra. 430. *Bryonia rubra.* 431. *Salix pen-*
tandra. 432. *Salix stipulis trapeziformibus.*
433. *Salix fœnimessorum.* 434. *Salix la-*
tifolia, rotunda. 435. *Salix glabra, arbo-*
rea. 436. *Salix viminalis.* 437. *Hippophea*
maritima. 438. *Myrica Brabantica.* 439.
Humulus salictorius. 440. *Populus tremula.*
441. *Populus alba.* 442. *Populus nigra,*
443. *Mercurialis perennis.* 444. *Juniperus*
frutex. 445. *Taxus arborea.* 446. *Atri-*
plex vulgaris. 447. *Atriplex elimus.* 448.
Fraxinus apetalus. 449. *Rhodiola Lappo-*
nica. 450. *Empetrum nigrum.* 451. *Equi-*
setum arvense. 452. *Equisetum sylvaticum.*
453. *Equisetum palustre.* 454. *Equisetum*

du gros & menu Bétail. 185

fluviatile. 455. *Equisetum scabrum*. 456. *Polipodium filix mas*. 457. *Polipodium filix saxatilis*.

Les Plantes qui déplaisent aux Che-
vres, sont : 1. *Veronica spicata*. 2. *Pinguicula vulgaris*. 3. *Pinguicula alba*. 4. *Pinguicula minima*. 5. *Verbena vulgaris*. 6. *Eriophorum schænolagurus*. 7. *Eriophorum triqueter*. 8. *Agrostis enodis*. 9. *Agrostis pyramidalis*. 10. *Aira mariæ borussorum*. 11. *Galium cruciata*. 12. *Cuscuta parasitica*. 13. *Potamogeton perfoliatum*. 14. *Potamogeton pectiniforme*. 15. *Myosotis pratensis*. 16. *Symphitum majus*. 17. *Echium Scanense*. 18. *Diapensia Lapponica*. 19. *Campanula trachelium*. 20. *Hyosciamus vulgaris*. 21. *Datura erecta*. 22. *Verbascum hirsutum*. 23. *Verbascum nigrum*. 24. *Verbascum Scanicum*. 25. *Solanum vulgare*. 26. *Hedera repens*. 27. *Salsola pungens*. 28. *Herniaria glabra*. 29. *Chenopodium stramæniifolium*. 30. *Chenopodium polispermum*. 31. *Conium arvense*. 32. *Sium majus*. 33. *Sambucus ebulus*. 34. *Cepa scitilis*. 35. *Anthericum calyculatum*. 36. *Acorus palustris*. 37. *Rumex Britannica*. 38. *Rumex crispa*. 39. *Persicaria urens*. 40. *Butomus palustris*. 41. *Andromeda cœrulea*. 42. *Andromeda muscosa*. 43. *Arbutus uva ursi*. 44. *Arbutus Alpina*. 45. *Saponaria*

gypsophyton. 46. *Alfina vulgaris.* 47. *Arenaria purpurea.* 48. *Dryas Lapponica.* 49. *Nymphaea lutea.* 50. *Nymphaea alba.* 51. *Chelidonium vulgare.* 52. *Aconitum napellus.* 53. *Stratiotes aquatica.* 54. *Ranunculus flammula.* 55. *Ranunculus aquatilis.* 56. *Thimus acinos.* 57. *Glechoma hederata terrestris.* 58. *Ballota Scanensis.* 59. *Marubium vulgare.* 60. *Nepeta vulgaris.* 61. *Betonica officinarum.* 62. *Stachys arvensis.* 63. *Antirrhinum Upsaliense.* 64. *Cochlearia vulgaris.* 65. *Cochlearia Danica.* 66. *Cochlearia Armoracia.* 67. *Isatis maritima.* 68. *Sisymbrium ferratum.* 69. *Sisymbrium sophia.* 70. *Malva repens.* 71. *Lapsana vulgaris.* 72. *Carduus nutans.* 73. *Bidens dispartita.* 74. *Tanacetum vulgare.* 75. *Artemisia Carolina.* 76. *Artemisia seriphium.* 77. *Gnaphalium dioicum.* 78. *Gnaphalium filagopalustris.* 79. *Gnaphalium filago impia.* 80. *Erigeron acre.* 81. *Inula palustris.* 82. *Inula dysenterica.* 83. *Orchis maculata.* 84. *Satyrium jemtium.* 85. *Calla palustris.* 86. *Sparganium erectum.* 87. *Urtica perennis.* 88. *Urtica annua.* 89. *Miriophyllum vulgare.* 90. *Polipodium filix coadunata.*

Le basilic est sur-tout très-contraire aux Chevres. Une Chevre, pour qu'elle soit estimée bonne, doit être d'une

grande taille, d'un maintien ferme & léger, avoir le poil épais, les mamelles grosses & longues, & le derrière & les cuisses larges; quant à sa couleur, les sentimens sont partagés. Ceux qui aiment l'abondance du lait, recherchent les blanches, & ceux qui en préfèrent la qualité à la quantité, choisissent celles qui sont ou d'un poil rougeâtre, ou d'un poil noir. Les Chevres qui n'ont point de cornes valent communément mieux que celles qui en ont, & s'accoutument plutôt que les autres à aller au champ avec les Brebis: on peut les faire saillir dans la même saison que les Brebis, afin qu'au printemps, lorsqu'elles ont mis bas leurs Chevreaux, elles trouvent assez de nourriture pour leur fournir abondamment du lait. C'est donc en automne qu'il faut leur donner le Bouc, s'il est possible. Quoique les Chevres puissent concevoir fort jeunes, même à l'âge d'un an, il ne faut pas cependant les laisser porter, que quand elles ont atteint deux ans; à sept ans, elles ne sont plus propres à la fécondation. Pour être sûr qu'elles ont conçu, il faut auparavant les avoir vu accouplées trois ou quatre fois; elles peu-

vent engendrer deux fois par an, si le climat & le pâturage sont bons; elles portent cinq mois, & ont quelquefois jusqu'à quatre petits; on ne leur donne ordinairement du foin que quelques jours avant qu'elles chevrotent, & quelques jours après. Le vrai temps où elles entrent en chaleur, sont les mois de Septembre, Octobre & Novembre; elles allaitent leur petit pendant un mois, ou six semaines; & quand on se défait des Chevreaux avant ce temps, on peut traire ces animaux, même quinze jours après qu'ils ont mis bas. Les Chevres donnent du lait en quantité pendant quatre ou cinq mois, & même plus que la Brebis; elles sont si familières, qu'elles se laissent légèrement tetter, même par les enfans, pour lesquels leur lait est une excellente nourriture; elles sont, comme les Vaches & les Brebis, sujettes à être têtées par la couleuvre; elles coûtent très-peu à nourrir, & rendent cependant beaucoup de profit, quand elles ont toutes les bonnes marques caractéristiques que nous venons d'indiquer: elles sympathisent assez avec les bêtes à laine, pour ce qui regarde leur nourriture; mais quant à leur tempéra-

ment, il est totalement différent. La Brebis est la douceur même, & la Chevre est très-vive & très-difficile. Dans les pays de montagnes, où l'on nourrit de grands troupeaux de ces sortes d'animaux, on ne leur donne communément point d'étables; au lieu que dans les pays où chacun n'en élève qu'une très-petite quantité, elles leur sont absolument nécessaires pour les garantir pendant l'hiver des froidures qu'elles craignent extrêmement. On les mène au champ dans la belle saison, avant que la rosée ait disparu; elles y broutent ordinairement les ronces, les épines & les buissons; il ne faut pas leur laisser fréquenter les lieux marécageux; la nourriture qu'elles y prennent leur est mauvaise; elles se plaisent sur-tout dans les lieux montagneux: aussi ont-elles une facilité admirable à grimper; elles sont d'une grande propreté; il faut conséquemment tous les jours nettoyer leurs étables, & leur donner une litière fraîche, principalement pendant l'hiver; car en été elles couchent bien sans litière, & n'en valent que mieux; des branches de vigne, d'orme, de frêne, de mûrier, &c.; des raves, des navets,

des choux, &c., sont pour elles une très-bonne nourriture pendant le temps des froids & des frimats. En général, tous les alimens qu'on donne aux Brebis peuvent leur convenir : on les fait boire soir & matin ; dans les plus beaux jours d'hiver, on les fait sortir depuis neuf heures du matin jusqu'à cinq du soir ; & en été, on les ramenera à l'étable pendant les heures de la plus forte chaleur. Il faut les éloigner, autant qu'on peut, des arbres, qu'elles gâtent en les broutant, & des vaisseaux propres à mettre le vin, qu'elles infectent par leur haleine. Varron, & d'autres Auteurs après lui, ont prétendu que les Chevres n'étoient jamais sans fièvre, parce qu'elles sont toujours maigres, du moins en apparence, & que la voix leur tremble comme à une personne qui a le frisson ou la fièvre ; mais cette prétention paroît très-mal fondée : ces animaux haïssent naturellement la salive & l'haleine de l'homme ; aussi quand on leur donne de l'herbe, du son, du pain, ou quelqu'autre nourriture, il faut éviter de souffler dessus, autrement ils n'y toucheroient pas, à moins qu'ils ne fussent extrêmement pressés de faim.

On a toujours remarqué que les Chevres souffrent plus qu'aucun autre animal, en chevrotant : on châtre les mâles qui en proviennent au cinquième ou sixième mois ; elles mettent bas quelquefois des monstres : on a vu des Chevreaux hermaphrodites, qui, parvenus à un âge compétent, ont donné du lait, même abondamment. Les Ephémérides d'Allemagne font mention d'une Chevre qui mit bas deux Chevreaux, dont l'un avoit deux têtes & deux cols, quatre yeux & quatre oreilles, deux ventres collés ensemble, enfin quatre pieds qui tendoient vers le haut, & autant vers le bas, lequel mourut peu de temps après être né ; l'autre, qui étoit bien conformé, vécut : on lit encore dans ces mêmes Ephémérides, qu'il s'est trouvé une Chevre monstrueuse, remarquable par ses grandes cornes, par sa barbe fort longue, & par sa peau très-velue ; mais sur-tout par ses mamelles pleines de lait, qui pendoient presque jusqu'à terre, entre les deux jambes de devant.

M. Bradley a traité très-au long des Chevres, dans son Calendrier des Laboureurs & des Fermiers. Quand

on fait achat de ces animaux, dit-il ; il faut remarquer s'ils boivent, le jour qu'on les achete ; c'est une marque qu'ils se portent bien ; car quand ils sont malades, ils évitent toute boisson : les maladies, ajoute-t-il, les attaquent subitement ; & sans un remède prompt, elles sont pour la plupart incurables, & elles les font périr en très-peu de temps. Le même Auteur dit qu'on a observé que les Chevres ne respirent point par les narines, comme les autres animaux, mais par les oreilles. Ce fait mérite d'être plus particulièrement constaté. Columelle, en parlant des Chevres, donne la préférence à celles qui sont sans cornes, pour les pays chauds & tempérés ; & à celles qui ont des cornes, pour les pays plus froids : on trouve dans l'espece qui a des cornes un avantage particulier qui ne se trouve point dans les autres ; c'est de pouvoir connoître l'âge de ces animaux par les cercles qui se trouvent autour des cornes : on prétend encore que cette espece est plus robuste, & vit plus long-temps. Quelques anciens Naturalistes assurent que la Chevre voit aussi bien la nuit que le jour. Cela demande un examen plus ample. Ces

Ces animaux sont sujets aux mêmes maladies que les Brebis; ils sont quelquefois attaqués, dit M. Bradley, d'une fièvre contagieuse & épidémique, qui emporte tout un troupeau en peu de temps. Cette espèce de peste leur provient, suivant cet Auteur, d'avoir été nourris dans des pâturages trop gras; cependant, si l'on est assez heureux, ajoute-t-il, pour trouver la première ou la seconde Chevre qui en est attaquée, il faut saigner aussi-tôt tout le reste du troupeau, & supprimer toute nourriture, jusqu'à ce que la chaleur du jour soit passée: on pourra encore prévenir cette maladie; si l'on enferme & si l'on tue d'abord les Chevres infectées, & si l'on a soin de les enterrer fort profondément; mais si, malgré ces soins, tout le troupeau venoit à périr, il faut bien se donner de garde de mettre trop vite de nouvelles Chevres dans les mêmes endroits: on laisse auparavant purifier l'air, de peur que ces nouvelles ne gagnent la même maladie.

Les Chevres sont encore souvent attaquées, dit M. Bradley, d'une autre maladie, qui est une espèce d'hydropisie; pour les traiter de cette mala-

die, on leur perce la peau au-dessous de l'épaule, l'humeur s'écoule d'elle-même, & on guérit la blessure avec du goudron : il faut dans ce cas que la nourriture principale d'une Chevre soit sèche, & la mener paître ou brouter dans des endroits où les buissons d'aubépine & de prunelier sont abondans.

M. Bradley conseille en outre de n'avoir qu'un petit troupeau de Chevres, préférablement à un grand, parce que les troupeaux de ces animaux, lorsqu'ils sont considérables, sont plus sujets au tac ; & quand une Chevre est attaquée de cette maladie, tout le reste du troupeau en est infailliblement attaqué. Un troupeau composé de cinquante Chevres de la grosse espèce, & de quatre-vingts ou cent tout au plus de la petite, est plus que suffisant.

Il reste communément à la Chevre une enflure de matrice, après avoir chevroté. Un remède intérieur qu'on lui donne avec succès, est du vin ; il peut encore arriver que dans les grandes chaleurs, son pis se dessèche : on le lui frottera pour lors avec de la crème, & on la menera paître à la rosée.

Pour rendre les Chevres abondantes en lait, il faut les conduire dans des endroits où il y a beaucoup de dictame ou de quinte-feuille : on les fera brouter le long des haies, & on aura soin de les abreuver soir & matin, ainsi que nous l'avons déjà dit.

L'Angleterre a tiré de Barbarie & des Indes la race de ses belles Chevres, qui donnent deux à trois fois plus de lait que celles de France, & qui fournissent du poil fin propre à faire des camelots. Les Anglois ont dispersé cette race dans les pays maigres & montagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons pour les Vaches & les Brebis originaires de Barbarie & des Indes; ils ont tenu à cet égard le même ordre que pour établir la race des Brebis Espagnoles.

Tout le monde sait que la Hollande ne produit pas le tiers des choses nécessaires à la vie de ses Habitans; néanmoins tous les Peuples s'y rendent, à cause de l'abondance que le commerce y introduit. Ce qui donne sur-tout lieu à cette abondance, ce sont les établissemens de toute sorte de manufactures, la nourriture de toute sorte

d'animaux qu'on y peut élever, & la quantité de plantes & de graines qu'on y sème pour en tirer de l'huile, &c. Les Hollandois ont aussi établi la race des Vaches & des Brebis Indiennes, qu'ils ont répandues dans des marais desséchés, & dans les terres voisines, quoique maigres, où ces animaux ont bien réussi. Cet exemple avantageux mériteroit bien d'être suivi en France; on pourroit promptement tirer dans ce Royaume de grands profits de Vaches, Chevres & Brebis Indiennes. Le moyen qu'on pourroit employer pour cet effet, & qui seroit très-facile, seroit de bien nourrir ces sortes d'animaux en tout temps, de les parquer fraîchement en été, & chaudement en hiver; leur donner de la litiere fraîche tous les soirs, ou du moins paver les écuries & les étables avec grande pente, pour que les urines s'écoulent, & les bien balayer tous les jours.

A Angola, Ville d'Asie dans la Natolie, il y a des Chevres dont le poil est très-fin; il est très-propre pour en faire les camelots les plus beaux; ce poil passe à Smyrne, où les François, les Anglois & les Hollandois s'en pour-

voient. Ces Chevres sont peu différentes des nôtres; mais leur poil est d'un blanc un peu roussâtre, frisé, fin, lustré, & souvent long de plus de dix pouces; le commerce en est très-considérable. Les Chevres Indiennes & de Barbarie sont de toutes les Chevres celles qui fournissent au commerce le plus de poil pour fabriquer les étoffes; mais cette marchandise est sujette à être altérée frauduleusement par le mélange de la laine avec le fil qu'on fabrique avec ces poils.

La Chevre est un animal pour le moins aussi utile que la Brebis; aussi M. de Buffon dit qu'on peut regarder en quelque sorte la Chevre, ainsi que l'Ane, comme deux especes auxiliaires, qui pourroient, à bien des égards, remplacer la Brebis & le Cheval, & nous servir aux mêmes usages, dans les cas où ces deux précieuses especes viendroient à nous manquer. Ces especes auxiliaires sont même plus agrestes, plus robustes que les especes principales.

Que de richesses ne retirons-nous point de ces animaux! La Chevre nous donne un lait qui tient le milieu entre le lait de Vache & celui d'Anesse;

il est moins épais que le premier, & moins séreux que le second, ce qui le rend très-propre aux tempéramens pour lesquels le lait de Vache seroit trop pesant, & celui d'Aneffe trop aqueux; il convient sur-tout pour rétablir les enfans en chartre, & donner de l'embonpoint aux personnes qui seroient extrêmement maigres, sans être incommodées.

Le lait de Chevre a une petite qualité astringente, d'autant que cet animal se nourrit pour l'ordinaire de plantes qui ont cette qualité; c'est par cette raison qu'on le recommande dans les maladies consomptives, accompagnées de cours de ventre séreux; les propriétés des plantes dont l'animal se nourrit, se communiquent tellement au lait, malgré tous les couloirs & les filtres au travers desquels il passe, que le lait d'une Chevre à qui l'on a donné des purgatifs, avalé par la Nourrice, purge l'enfant doucement & suffisamment. Il est donc très-essentiel, lorsqu'on prend le lait de Chevre, d'avoir attention de ne lui faire brouter que des herbes dont les sucres sont benins, & appropriés à la maladie pour laquelle on en use; car cet ani-

mal est très-friand de *Tithymales*, dont le suc est âcre & caustique : on fait avec ce lait des fromages qui sont excellens ; mais c'est un abus d'en vouloir tirer de la crème pour en faire du beurre ; il n'est pas assez gras ; d'ailleurs le beurre de Chevre est toujours blanc, & a le goût de suif. Les pauvres gens se servent ordinairement du lait de Chevre pour leur nourriture, tandis qu'ils font argent du lait de leurs Vaches. On prétend que ce lait se corrompt quelquefois dans l'estomac : on y obvie, dit-on, en le faisant cuire avec du miel. Hyppocrate a observé qu'une Chevre qui mange un concombre sauvage, fournit du lait propre à purger un enfant, comme le feroit une médecine. Cette observation du pere de la Médecine confirme ce que nous avons dit plus haut sur les vertus purgatives que ce lait peut acquérir : on prétend encore que la viande & le lait d'une Chevre qui a mangé de l'ellébore, ont pareillement une vertu purgative, quoique cette plante ne produise pas un pareil effet sur l'animal même. Le fromage de Chevre est un excellent appât pour le poisson ; la barbe du Bouc, à cause de sa longueur, s'em-

ploie par les Perruquiers , en la mêlant avec des cheveux , pour faire des perruques ; les Chandeliers font un grand usage de son suif.

On prépare les peaux de Bouc ou de Chevre de différentes manieres : on les rend aussi douces & aussi moëlleuses que celles du Daim , & elles sont d'une aussi bonne qualité.

On les prépare encore en maroquin rouge & noir. Le plus beau maroquin rouge nous vient du Levant ; on le rougit encore avec de la laque & d'autres drogues , & le maroquin noir nous est apporté de Barbarie. Ces maroquins sont d'autant meilleurs , qu'ils sont plus hauts en couleur , d'un beau grain , doux au toucher , & sans odeur désagréable. On prépare des maroquins en plusieurs Villes de France ; mais ils n'ont ni la bonté , ni la durée des précédens : on emploie encore quelquefois la peau de Chevre pour faire du parchemin. Le poil de Chevre non filé est employé par les Teinturiers à la composition de ce qu'ils nomment *rouge de bourre* ; lorsqu'il est filé , on en fait diverses étoffes , ainsi que nous l'avons déjà dit , tels que le camelot , le bouracan , &c. , des boutons , des

gances, & autres ouvrages de mercerie. M. la Rouviere l'employoit pour des ouvrages de bonneterie ; mais ils n'étoient pas de longue durée. La Chevre est fort peu usitée parmi nos alimens, à moins qu'elle ne soit jeune, sans quoi elle est dure & difficile à digérer, quoique néanmoins elle nourrit & fortifie beaucoup. On engraisse souvent les Chevres & les Boucs, plutôt à cause du suif qu'on en tire, qui est d'un très-grand profit, & qui, outre l'usage que nous en avons indiqué, sert encore aux Corroyeurs pour l'apprêt des cuirs.

On ne destine communément la viande de Chevre que pour le commun du Peuple : on a pour cet effet coutume de la saler ; quand on la mange fraîche, elle s'apprête comme la viande de Mouton, mais son goût n'en est pas à beaucoup près si agréable ; il déplaît même à bien des gens.

On fait avec la peau du Bouc ou de la Chevre, des sacs qui servent de vaisseau pour transporter du vin, des huiles, de la térébenthine, & plusieurs autres matieres liquides.

Les Orientaux s'en servent encore pour passer les rivières à la nage, &

pour soutenir les radeaux qui transportent les marchandises par eau d'un endroit à l'autre. La fiente que l'on trouve dans les intestins grêles de la Chevre, est pour les poissons un appât aussi bon que le fromage qu'on prépare avec son lait ; cette fiente passe en Médecine pour résolutive, détersive, dessicative & digestive : on la prend intérieurement pour la pierre, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour les obstructions de la rate, & contre l'hydropisie ; mais nous n'en conseillons pas l'usage, ayant d'autres remèdes moins dégoûtans : on s'en sert extérieurement pour la gale, pour les tumeurs froides, & pour les duretés de la rate & du foie ; étant calcinée, elle donne une poudre très-fine, propre dans tous les cas où ces détersifs sont nécessaires, comme l'alopecie & les dartres.

L'urine de Bouc, bue chaudement au sortir de l'animal, est regardée par quelques Auteurs comme un remède excellent pour pousser les urines, & pour guérir l'hydropisie. Le Docteur Roiseliuss dit avoir guéri, par l'usage de cette urine, une jeune fille atteinte d'une hydropisie confirmée. Schroder,

Ettmuller & plusieurs autres l'exaltent beaucoup pour cette maladie, pour la colique néfrétique, & pour nettoyer les conduits urinaux des glaires & des graviers.

Un des grands profits que les Chevres apportent, sont les Chevreaux ou Cabrits qu'on laisse croître pour multiplier, ou qu'on vend aux Rôtisseurs: on les élève comme les Agneaux; ils ont pareillement les mêmes maladies. *Voyez le Chapitre des Brebis.*

Un Chevreau, pour être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois semaines; si on attend plus tard, & qu'il ait brouté, sa chair n'a plus de délicatesse. Cette chair nourrit beaucoup, produit un bon suc, & se digere aisément, quoiqu'elle conserve toujours un petit goût de bouquin; elle est fort salutaire aux convalescens épuisés de maladies.

Le foie de Chevreau incorporé avec de la mie de pain, du blanc d'œuf & de l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplasme sur le nombril, guérit, dit-on, la fièvre quotidienne; sa peau ne sert gueres qu'à faire des gants, auxquels on laisse quelquefois le poil, pour les rendre

plus chauds : on donne le cœur de jeune Chevreau , haché & trempé dans de l'eau tiede , pour pâture aux oiseaux de proie malades d'apoplexie. L'Ecole de Salerne dit que le Chevreau est le seul animal dont on doit manger les rognons.



CHAPITRE VII.

DU BELIER ET DE LA BREBIS.

Nous diviserons ce Chapitre en quatre articles : le premier traitera du Belier ; le second , de la Brebis ; le troisieme , du Mouton ; & le quatrieme , de l'Agneau.

ARTICLE PREMIER.

Du Belier.

Dans la description anatomique que nous allons donner ici , d'après M. d'Aubenton , nous confondrons la Brebis avec le Belier qui en est le mâle. La physionomie de ce dernier se décide au premier coup-d'œil ; les yeux gros & fort éloignés l'un de l'autre , les cornes abaissées , les oreilles dirigées horizontalement de chaque côté de la tête , le museau long & affilé , le chanfrein arqué , sont les traits qui caractérisent la douceur & l'imbécillité de cet

animal. Les cornes ont trois faces , & sont de couleur jaunâtre ; chacune s'élève un peu en haut à son origine , & ensuite se replie en arriere & à côté : on est quelquefois obligé de les scier , parce qu'en croissant , elles s'approchent tellement des côtés de la tête , qu'elles la comprimeroient & la blesseroient : on voit des Brebis qui n'ont point de cornes , & des Beliers qui en ont ; mais elles manquent plus rarement aux premiers qu'à celles-ci ; presque toutes les femelles en sont privées.

La grandeur des Beliers varie beaucoup ; ceux de médiocre taille peuvent avoir de longueur du corps entier , mesuré en ligne droite depuis le bout du museau jusqu'à l'anus , trente-six ou quarante pouces ; de hauteur du train de devant , mesuré depuis le garrot jusqu'à terre , vingt à vingt-deux pouces ; du train de derriere , un pouce de plus que celui de devant.

Le Belier, ainsi que tous les animaux ruminans , possède quatre estomacs ; le premier , c'est-à-dire , celui auquel l'œsophage ou le conduit des alimens aboutit , est le plus grand de tous. Dans un Belier de médiocre taille , il

à dix pouces de longueur sur douze de largeur, & six de hauteur; sa circonférence transversale, en supposant que cette poche soit soufflée & tendue, est de trente-deux pouces; la longitudinale qui passe au-devant, auprès de l'œsophage, & en arrière sur le sommet de la grosse convexité, de trente-quatre pouces : ce premier estomac est appelé la panse, l'herbier ou la double; c'est le réservoir des alimens que l'animal broute; ils n'y subissent qu'un amollissement, qui les rend plus propres à recevoir une nouvelle mastication, un nouveau broyement, ce que l'on appelle *ruminer*.

On a donné au second estomac le nom de réseau, ou bonnet; ce n'est qu'une continuation du premier; sa longueur est de six pouces, & sa circonférence, à l'endroit le plus gros, a douze pouces. Le troisième est bien distingué des deux premiers, & n'y communique que par un orifice assez étroit : on le nomme le feuillet, le millet, mellier, ou pseautier; il est plus grand que le bonnet; sa grande circonférence est de dix pouces & demi, la petite, de huit pouces; il est plus petit que la caillette, qui est le

quatrième estomac, auquel on a aussi donné le nom de franche-mulle; sa circonférence longitudinale est de vingt-un pouces; la circonférence transversale, à l'endroit le plus gros, de treize pouces.

L'abdomen étant ouvert par deux incisions, l'une longitudinale, & l'autre transversale, ayant renversé au dehors les quatre lambeaux, on voit la panse qui occupe la plus grande partie du côté gauche, le bonnet qui est derrière le diaphragme ou la cloison qui sépare la poitrine du bas-ventre, le feuillet, la caillette & les intestins qui environnent la partie postérieure de la panse.

La panse ouverte dans le contour de sa grande circonférence, se sépare en deux pièces, dont l'une présente les parois inférieures de la panse, vues au-dedans, & l'autre les parois supérieures, vues aussi au-dedans: on y reconnoît l'œsophage: on y distingue aisément les rebords, qui sont épais, & d'une consistance un peu plus ferme que celle du reste de la panse; ils sont revêtus d'une membrane nue, & d'une couleur de blanc sale & jaunâtre, de même que quelques endroits, tandis

que les autres sont garnis d'un très-grand nombre de papilles oblongues & fort minces, dont les plus allongées ont deux lignes de longueur, & une ligne de largeur. Ces papilles sont posées fort près les unes des autres, de façon qu'elles cachent entièrement la membrane à laquelle elles tiennent : elles sont revêtues, de même que cette membrane, par une sorte de velouté fort mince & fort tendre, qui les enveloppe & qui leur sert de gaine; cette membrane veloutée est brune; elle s'enlève aisément ; & lorsqu'on la sépare de la membrane qui est dessous, on voit les papilles qui tiennent à cette seconde membrane sortir de la membrane veloutée comme d'autant de gânes. Ces papilles sont fort étroites & fort souples en sortant de leurs gânes.

Le bonnet n'est distingué de la panse que par un rétrécissement si peu marqué, qu'on ne se seroit pas avisé d'en faire un estomac séparé, & qu'au contraire, on ne l'auroit regardé que comme un prolongement de la panse, si ses parois intérieures n'étoient conformées bien différemment de celles de la panse : au lieu de papilles, on

voit sur les parois une sorte de réseau formé par des cloisons minces, qui ont environ une ligne de hauteur. Ces cloisons, en se croisant, forment différentes figures, qui ont quatre, cinq ou six faces; le diamètre des plus grandes figures est d'environ dix lignes; la plupart sont encore partagées par des cloisons moins élevées, & dirigées en différens sens.

L'aire de ces figures est parsemée de petites papilles; les cloisons sont cannelées de haut en bas, & hérissées de papilles, & le bord de la cloison est dentelé; l'aire de toutes ces figures, les papilles, les cloisons & les dentelures sont revêtues, comme les papilles de la panse, par une membrane qui est fort mince, & qui s'enleve aisément.

Ce qui mérite plus d'attention, est la gouttière qui se trouve à la partie supérieure de cet estomac, & s'étend depuis l'œsophage jusqu'à l'orifice du troisième estomac. Cette gouttière a près de deux pouces & demi de longueur; elle est large de huit lignes; ses bords latéraux sont formés par une suite de bourrelets revêtus de papilles.

Il y a quelques petites stries qui s'étendent longitudinalement sur les pa-

rois intérieures, qui sont bordées de papilles : on en voit de grosses du côté du feuillet ; elles sont blanches, coniques & pointues. On regarde ce demi-canal comme une continuation de l'œsophage ; & on croit qu'il peut se former en se contractant, & qu'alors ses bords étant rapprochés l'un de l'autre dans toute leur longueur, ils forment un canal entier & continu, depuis l'œsophage jusqu'au troisième estomac ; il est terminé par l'orifice, qui termine du second au troisième estomac.

L'organisation du troisième estomac paroît encore plus extraordinaire que celle du second : on y voit intérieurement deux plis en forme de stries, qui s'étendent d'un bout à l'autre, & sur lesquels il y a des papilles coniques & pointues ; à côté de chacun, on distingue de part & d'autre l'origine d'autres plis, qui sont aussi hérissés de papilles pointues ; ils s'élèvent, & deviennent plus larges à mesure qu'ils se prolongent sur la paroi du troisième estomac ; leur plus grande largeur se trouve dans le milieu de cet estomac, & diminue peu-à-peu, à mesure qu'ils approchent du quatrième.

On a comparé avec raison ces plis aux feuillets d'un livre , car c'est autant de lames placées à quelque distance les unes des autres ; elles sont faites en forme de croissant , dont le bord convexe tient aux parois de l'estomac : ces feuillets sont de différentes largeurs ; il y en a de très-larges , de moyens & de petits : les plus larges ont deux pouces de largeur ; les moyens un pouce dans l'état naturel ; c'est-à-dire , le troisieme estomac n'étant point ouvert , le petit feuillet se trouve entre les deux feuillets moyens ; & les trois feuillets , c'est-à-dire , le petit & les deux moyens , entre deux grands feuillets , & ainsi de suite pour l'arrangement de tous les autres. Leur nombre n'est pas constant dans divers sujets ; dans les uns , on en compte environ soixante , & jusqu'à quatre-vingts dans les autres.

On voit aussi dans le corps de la caillette des replis de différente grandeur , qui s'étendent longitudinalement , & qui forment des sinuosités : les plus grands de ces replis ont huit lignes de hauteur ; ils sont de consistance molle , & placés beaucoup plus loin les uns des autres que les feuillets du

troisième estomac. La caillette est revêtue en entier par une membrane molle & veloutée, dont il sort une liqueur épaisse. Le canal intestinal n'a rien de particulier, si ce n'est sa longueur, qui va jusqu'à quatre-vingt-six pieds, non compris le *cæcum*, d'environ neuf pouces de longueur dans un Belier de moyenne taille.

Les intestins grêles ont, depuis le pilore jusqu'au *cæcum*, environ soixante-six pieds; leur circonférence est depuis un pouce jusqu'à deux pouces & demi, suivant les endroits où elle est prise. Celle du *cœcum*, du colon & du rectum dans les endroits les plus gros, est de sept pouces. Le foie est placé du côté droit; il est distingué en trois lobes, deux grands & un petit; les deux grands sont l'un à côté de l'autre; le petit est situé sur la partie postérieure du grand lobe droit; il est de couleur rougeâtre. La vésicule du fiel s'étend d'un pouce & demi au-delà du foie; elle est remplie d'une liqueur limpide, de couleur d'olive, c'est-à-dire, d'un verd jaunâtre. On trouve dans le sinus hépatique, dans les canaux biliaires, & même dans la liqueur du fiel, des vers plats & fort

minces, d'une consistance molle, & d'une figure singulière; leur couleur est olivâtre, lorsqu'ils sont en repos; ils forment un oval, qui a environ neuf lignes de longueur & six lignes de largeur, le milieu des deux faces est uni, mais les bords sont disposés en ondes, à-peu-près comme une fraise de veau; la partie antérieure semble être échancrée de chaque côté, & terminée dans le milieu par une sorte de tête oblongue; cette tête est de la longueur d'une ligne, & paroît percée par un trou à son extrémité; un peu au-dessous, il y a une autre petite ouverture ronde, dont les bords sont un peu élevés, & placés sur la face inférieure du vers, à l'origine de la tête: on apperçoit souvent sur l'une & l'autre face, des petits vaisseaux & des ramifications qui s'étendent depuis la tête jusqu'à l'extrémité des vers. Ces vers ne peuvent se mouvoir qu'en se traînant; ils avancent la partie antérieure de leur corps, & par ce mouvement, ils s'allongent au point d'avoir un pouce de longueur; mais en même temps, ils se rétrécissent, de façon qu'ils n'ont plus qu'environ trois lignes à l'endroit le plus large; ils re-

tirent en avant la partie postérieure, & par le second mouvement, ils parviennent à se déplacer entièrement, & ils représentent la même forme arrondie qu'ils avoient avant de se mouvoir. Ces vers, qu'on a appellés douves, ressemblent assez à une petite feuille lisse & ondée, garnie du commencement de son pédicule; les plus petits du Belier sont comme des filets menus, d'un ou de deux lignes de longueur; ils se trouvent sur-tout dans la vésicule du fiel, & nagent dans cette liqueur.

La rate est située sur la partie gauche de la panse, & s'étend obliquement de derriere en avant, & de haut en bas; ses deux extrémités sont arrondies, & presque semblables; elle est de couleur rougeâtre. Les reins ne sont pas composés de tubercules comme ceux des Bœufs; leur figure n'est pas triangulaire comme celle des reins du Cheval & de l'Ane; mais ils ont la figure ordinaire des reins de la plupart des autres animaux, c'est-à-dire, la forme d'un haricot. Le bassin est grand, les mamelons réunis, & les diverses substances très-distinctes; le poumon droit est distingué en quatre

lobes, dont trois sont rangés de file; celui du milieu est le moins grand, & l'antérieur est échancré profondément, & presque divisé en deux parties; le quatrième lobe est le plus petit de tous. Le poulmon gauche n'a que deux lobes, dont l'antérieur est presque séparé en deux parties par une échancrure profonde, comme celle du lobe antérieur du côté droit.

Sur la partie antérieure de la longueur, on trouve de petits grains glanduleux de figure ronde, & des filets pointus dirigés en arriere, mais presque imperceptibles; sur la partie postérieure, on voit des glandes de différentes figures, dont les plus grandes sont dans le milieu: on y remarque encore des papilles larges & applaties. Le palais est traversé par environ quinze sillons, dirigés à-peu-près en ligne droite; les plus larges se trouvent, comme dans le Cheval, à l'endroit des barres; leurs bords sont un peu élevés, & terminés par une dentelure si fine, qu'à peine peut-on l'appercevoir. Tous les sillons sont traversés par une espece de canal longitudinal, qui les partage en deux parties égales dans le milieu de leur longueur,

longueur , à l'exception de quelques sillons dans la partie postérieure du palais. Le nombre des mamelons varie suivant les divers sujets ; les uns en ont quatre bien apparens , & situés au-dessous du *scrotum* , deux de chaque côté , à un pouce de distance l'un de l'autre ; d'autres n'en ont que deux , un de chaque côté ; les Brebis n'en ont pour l'ordinaire que deux , & leurs mamelles sont inguinales. Entre l'orifice du prépuce & le *scrotum* , il y a environ six pouces de distance , & la longueur de la verge depuis la bifurcation des corps caverneux jusqu'à l'insertion du prépuce , est à-peu-près de neuf pouces , plus ou moins , suivant les sujets.

La figure du gland est fort irrégulière ; il semble être terminé par une espèce de champignon de couleur rougeâtre , formé par un tubercule charnu , posé obliquement sur la partie supérieure du gland. Ce tubercule peut avoir un demi-pouce de longueur sur cinq lignes de largeur , & une ligne d'épaisseur ; le canal de l'uretère débordé au-delà du gland , de la longueur de douze à treize lignes ; cette partie de l'uretère n'a tout au plus qu'une ligne de diamètre

elle est molle & flottante , de sorte qu'elle se replie sur le gland , & y demeure collée ; le gland est aplani sur les côtés , à quelque distance de sa base. La verge forme une double courbure ; la portion comprise entre les deux courbures peut être d'un pouce de longueur : il y a deux cordons plats , qui tiennent par l'une de leurs extrémités aux premières vertèbres de la queue , & qui se joignent au - dessus de l'anus , après l'avoir entouré ; ils s'étendent le long de la verge jusqu'à la courbure la plus voisine du gland ; ils adherent à cet endroit , & s'épanouissent au-dessous de cette partie sur les côtés jusqu'au prépuce , ce qui fait à-peu-près quatre pouces de longueur ; le prépuce a aussi deux muscles , lesquels s'étendent sous l'abdomen , & se prolongent par des parties tendineuses jusqu'aux environs de l'anus ; ces muscles paroissent servir à retirer le prépuce en arrière.

Les testicules sont ovoïdes , leur substance intérieure est de couleur jaunâtre fort pâle , & on y distingue une sorte de noyau longitudinal , & de couleur blanche , qui s'étend jusqu'aux trois quarts de la longueur du testicule. Les vésicules séminales sont

composées de plusieurs cellules , comme dans l'homme , & couchées de côté & d'autre du col de la vessie ; elles communiquent à l'uretre à l'endroit des prostates , où l'on voit dans l'intérieur du canal les orifices des vaisseaux déférens. A l'égard des parties de la génération de la Brebis , la vulve se termine en pointe par le bas , comme celle des chiennes. Le gland du clitoris est placé à environ un demi-pouce au-dessus de cette pointe. La matrice dans les Brebis qui ne sont pas pleines , est très-petite ; sa cavité est étroite ; elle se divise en deux cornes réunies par des membranes , & adossées l'une à l'autre sur une certaine longueur ; ensuite elles se recourbent à côté & au bas. Les trompes forment beaucoup de sinuosités , & aboutissent , en suivant une ligne courbe , chacune à un pavillon. Les testicules ont une forme irrégulière , un peu allongée.

Le fœtus de la Brebis est enveloppé d'un amnios & d'un chorion ; il a aussi un allantoïde , mais il n'en est pas environné comme le fœtus du Cheval ; l'ouraque sort de l'ombilic avec les vaisseaux sanguins , & se prolonge où l'amnios s'épanouit & s'étend de toute

part pour envelopper le fœtus; à ce même endroit, le prolongement de l'ouraque forme l'allantoïde, qui s'étend à droite & à gauche entre l'amnios & le chorion, & forme deux cornes ou poches allongées, dont le fond termine les deux bouts de l'allantoïde; ces poches se réunissent à l'endroit de l'ouraque, & reçoivent la liqueur qui en découle. Lorsque le fœtus est près du terme, son allantoïde est fort étendue; il n'est pas facile pour lors de l'enfler en entier sans la déchirer; mais on y parvient aisément dans un sujet moins avancé. Cette membrane est transparente au point de voir à travers le sédiment de la liqueur qu'elle contient; ce sédiment paroît souvent comme de petits corps flottans, grumeleux, lesquels, en se réunissant, forment une masse, ou un corps plus ou moins gros. Il y en a qui ne sont pas plus gros que des pois, tandis que d'autres, comme dans le Cheval, pèsent jusqu'à cinq ou six onces; leur couleur est verdâtre: dans le Belier, leur substance est composée de couches additionnelles, de consistance visqueuse; ils ont des cavités irrégulières dans leur intérieur, sans qu'on y puisse

distinguer aucun vaisseau, ni aucune organisation d'un corps vivant.

Le chorion & l'amnios forment, comme l'allantoïde, deux prolongemens qui s'étendent dans les cornes de la matrice; mais ils n'y adherent pas comme dans la Jument, par des rugosités; c'est au contraire par des petits placenta, qui sont séparés les uns des autres, & distribués à différentes distances: on en compte jusqu'à cinquante & plus pour un seul embryon: on leur a donné le nom de cotyledons; ils sont aplatis, de figure ovale, & formés en partie par la matrice, & en partie par le chorion; il s'élève sur les parties intérieures de la matrice, des tubercules ovales, correspondans à d'autres tubercules de même figure qui se forment sur la face extérieure du chorion. Ces tubercules sont appliqués l'un autour de l'autre, & le composé d'un tubercule de la matrice, environné par un tubercule des chorions, à-peu-près comme un gland par sa coupe, est ce qu'on appelle un cotyledon; chaque cotyledon attache le chorion à la matrice, lorsque le fœtus a pris quelque accroissement: alors si on sépare le chorion de la matrice; les co-

tyledons se partagent en deux parties ; dans le moment de cette disjonction , l'on apperçoit que les tubercules du chorion sont hérissés de petits prolongemens , & que ces prolongemens forment de plusieurs cavités qui pénètrent dans les tubercules de la matrice ; ces tubercules se détachent naturellement lorsque la Brebis met bas , & ceux qui restent dans la matrice , s'obliterent à la suite , & s'effacent en entier. Dans les premiers jours de la conception , l'œuvre de la génération est une boule flottante dans la matrice ; peu après les premiers rudiments du foetus semblent à être enfermés dans une enveloppe transparente , dont les côtés commencent à pénétrer dans la matrice ; enfin les tubercules se forment , & les cotyledons sont parfaits. Les quatre estomacs dans le foetus n'occupent qu'une très-petite partie de l'abdomen , en comparaison de celles qu'ils remplissent dans l'adulte ; la caillette est située à gauche , & les autres estomacs sont tous pelotonnés derrière le foie & le diaphragme ; les estomacs étant soufflés , la caillette est comme dans le veau , beaucoup plus grande que la panse.

Après avoir donné la description de cet animal, passons au mécanisme de sa digestion. Cet animal rumine, est pourvu de quatre estomacs, & ses intestins sont d'une longueur prodigieuse, parce qu'il se nourrit d'herbes; & cette substance étant une de celles qui contiennent le moins de molécules nutritives, il est nécessaire que l'animal qui s'en nourrit ait des réservoirs d'une capacité assez ample pour en contenir une capacité suffisante à ses besoins, & des canaux assez allongés pour pouvoir donner le temps aux alimens dans leur passage de se dépouiller de leurs particules nutritives. La rumination dans les Brebis, de même que dans tous les animaux herbivores, est un vomissement sans efforts, occasionné par la réaction des deux premiers estomacs sur les alimens qu'ils contiennent. La Brebis remplit en mangeant la panse, & le bonnet qui n'est qu'une portion de la panse, autant qu'ils peuvent l'être; leurs membranes tendues réagissent avec force sur l'herbe qu'elles contiennent, qui n'est que très-peu mâchée, & dont le volume augmente par la fermentation. Par ce mécanisme, & par celui de la déglutition, les bords

de la gouttière du bonnet se rapprochent, & forment le canal qui s'étend de l'œsophage au troisième estomac; L'herbe sèche & en peloton avalée par la Brebis, trouvant au sortir de l'œsophage la bouche étroite du canal qui ne peut la recevoir, & l'ouverture très-grande de la panse, est déterminée à passer dans celle-ci, & dans le bonnet, qui n'en est que la continuation. Lorsque ces deux estomacs sont remplis, la réaction de leurs membranes obligerait l'herbe d'entrer dans le feuillet, si en même temps elle n'en étoit empêchée par la contraction de la gouttière, qui forme le canal dont l'extrémité entoure & défend l'ouverture de cet estomac. L'herbe est donc forcée de remonter par l'œsophage pour être ruminée, & par cette nouvelle opération, être réduite en pâte assez liquide pour qu'elle puisse couler par le canal du bonnet dans le feuillet. Les parties grossières de cette pâte, qui ne peuvent entrer dans le conduit, sont portées dans la panse, d'où elles sont tirées avec l'herbe pour subir une nouvelle rumination : mais comme il s'opère dans la panse & dans le bonnet un commencement de digestion,

une légère décomposition ; que d'ailleurs il tombe souvent dans ces estomacs des parties de cette pâte liquide formée par la rumination, qui n'aura pas païsé en entier par le conduit du bonnet, il doit se trouver dans les deux premiers estomacs, lorsque la rumination est achevée, une certaine quantité de cette pâte liquide, propre à être reçue dans le troisieme estomac : alors toutes ces parties étant dans le relâchement, aucune action ne s'exerce plus sur elles ; le canal du bonnet s'ouvre, & se change en gouttiere, par laquelle coulent dans le feuillet les résidus qui se trouvent dans les premiers estomacs ; la communication des trois estomacs est pour lors entièrement libre & ouverte ; les alimens, parvenus au troisieme estomac, y sont retenus par ses feuillets, jusqu'à ce qu'une nouvelle macération les rende propres à être entièrement décomposés & réduits en mucilage par la caillette, où ils subissent leur dernière préparation ; ce n'est pour ainsi dire que le marc qui passe dans les intestins, où il acheve d'être dépouillé de ses parties nutritives, & où il est entièrement desséché.

On ne garde ordinairement dans les troupeaux que ce qu'il faut de Beliers pour pouvoir féconder les femelles : dans de certains cantons , on donne jusqu'à cinquante Brebis à un Belier ; mais on feroit cependant mieux d'en donner un par vingt-cinq ; car il est sûr que plus un Belier a de Brebis à couvrir , plus il est fatigué. Tout le monde fait que l'évacuation qui se fait par l'accouplement , énerve tous les animaux ; si on ne donnoit même à chaque Belier que quinze ou vingt Brebis à servir , il s'en acquitteroit avec une ardeur égale , & les Agneaux en feroient plus sains , plus forts & plus vifs : tout dépend principalement du Belier ; s'il est d'une bonne espece , il n'est pas douteux que les Agneaux le feront aussi.

Il y a plusieurs signes pour décider de la bonté d'un Belier on choisit par préférence ceux qui ont le corps gros & long ; ils doivent être forts des os & des membres ; leur front doit être large & rond ; leurs yeux grands , vifs & rouges , leur nez camus , leurs oreilles larges ; il faut que leur démarche soit ferme , leur queue grande , longue & bien garnie de laine. L'agilité & l'empressement que le Be-

lier montre en saillant les Brebis, décide encore de sa bonté; il faut de plus qu'il soit jaloux, courageux, attentif à repousser les Beliers étrangers qui veulent approcher de son troupeau; il doit aussi avoir la laine longue, épaisse & blanche: on rejette ordinairement ceux dont la laine est rouge ou noire, parce que les Agneaux leur ressemblent ordinairement à cet égard. La laine que les bons Beliers ont aux parties postérieures doit être sur-tout fine & épaisse: il faut encore que sa langue soit sans tache; car si le Belier avoit une langue tachée, on a observé que les Agneaux qui en proviennent sont foibles, & ont la laine de différente couleur: il ne faut pas non plus permettre l'accouplement à un Belier dont l'haleine est âpre & puante; c'est un signe de maladies, & les Agneaux n'en vaudroient rien.

Quand un Belier est trop féroce & méchant, à cause de la grande effervescence de son sang, il faut le saigner; n'importe de quelle veine. Les Beliers sont très-propres à saillir depuis l'âge de trois ans jusqu'à huit; pour bien faire, il conviendrait de ne laisser qu'autant de temps nécessaire qu'il en faut

pour l'accouplement; par ce moyen, on ménage les forces du mâle & de la femelle. Les Agneaux qui proviennent d'un Belier qu'on fait saillir avant l'âge de trois ans, ne sont jamais bien conditionnés: les Brebis n'entrent ordinairement en chaleur que vers le commencement de Novembre; cependant les Beliers les féconderoient en tout temps, si on leur en laissoit la liberté.

L'âge des Beliers se connoît à leurs dents, ou aux anneaux qui sont à l'extrémité de leurs cornes: on compte les années par leur nombre; il faut surtout bien nourrir les Beliers dans le temps de leur accouplement; le pain, l'orge & le chenevis sont une bonne nourriture pour eux.

On mange rarement la chair du Belier, à cause de son odeur désagréable, & de sa sueur forte, qui approche de celle du Bouc; elle est en outre plus indigeste que celle de la Brebis, du Mouton & de l'Agneau: on emploie en Médecine son fiel, son suif & sa moëlle. Le fiel est purgatif: on en imbibe de la laine, qu'on emploie en cataplasme sur le ventre des petits enfans, pour leur lâcher le ventre, ce qui est très-utile dans ce cas, où on ne peut

leur faire prendre de remede par la bouche. Ce même fiel adouci, & mêlé avec du lait de femme, est propre pour déterger & guérir les ulceres des oreilles.

Le suif & la moëlle de Belier sont émolliens, anodins & résolutifs : on s'en sert dans plusieurs onguens & emplâtres, comme dans l'onguent de la mer, l'emplâtre de minium, la toile à Gautier, &c. On se servoit chez mon pere de la laine qui se trouve aux environs des testicules du Belier, pour mettre autour de la tige des orangers : on prétend que cette laine en éloigne les fourmis.

ARTICLE II.

Du Mouton.

Le Mouton est un Agneau châtré, qui devient à la suite très-gros & très-gras. Dans le Journal économique du mois de Mai 1765, on trouve une maniere, qu'on disoit pour lors nouvelle, de châtrer les Beliers : on prend pour cet effet trois brins de fil retors, de bonne consistance, mais qui ne soit pas tordu : on les roule sur ses

genoux comme font les Cordonniers ; & on les tire avec la poix dont ils se servent : cela fait , on prend un brin d'une longueur suffisante : on le noue par chaque bout à un petit morceau de bois , & on lie les testicules , en tirant le fil à soi par un des bâtons , le plus fortement qu'on peut , tandis qu'un second le tire par l'autre ; car c'est de cela que dépend le succès de l'opération. Les testicules perdent aussitôt tout sentiment , par le défaut de circulation , & se détacheroient d'eux-mêmes , si on les laissoit dans cet état : mais cette méthode ne vaut rien ; car la puanteur en devient pour lors telle , qu'elle cause quelquefois la mort à l'animal. Le mieux est de les couper au bout de neuf jours ; mais il faut bien prendre garde de ne point faire l'incision trop près de la ligature ; car si elle venoit à lâcher , l'animal courroit risque de périr. Le vrai temps pour châtrer les Beliers est au printemps ; ceux qui sont maigres ou mal nourris , supportent avec peine l'opération.

La nourriture des Moutons est la même que celle des Brebis. Pour les engraisser , on les met dans une étable

féparée, & le Berger qui en est chargé les conduit aux champs, dès que le jour paroît, & avant que la rosée soit tombée, ce qui ne contribue pas peu à leur faire prendre de la graisse. Dans la moisson, dès que le bled est hors des champs, on y mene paître les Moutons: on les fera boire souvent; on leur donnera même du sel pour les y exciter. On laisse les Moutons aux champs depuis l'aube du jour jusqu'à huit heures du matin, que le chaud commence à se faire sentir: on les ramene pour lors à l'étable; ils y demeurent jusqu'à trois heures après midi, & on les mene paître. On commencera à les gouverner de la sorte depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Juillet, pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure; mais quand on veut avoir le débit de ces animaux, on ne commence à les gouverner ainsi que depuis le commencement de Juillet jusqu'à la fin de Septembre; & de quelque façon qu'on engraisse les Moutons pendant l'été, il ne faut jamais les laisser passer l'hiver à l'étable; cette graisse qu'ils ont amassé leur devient préjudiciable: il faut donc

s'en défaire ; plusieurs meurent de faim. Nous parlerons plus amplement de la maniere d'engraisier ces animaux, à l'art. *Brebis*.

Pour que la chair du Mouton soit bonne à manger, il faut que l'animal soit jeune, médiocrement gras, tendre, nourri d'alimens sains , & élevé dans un air pur & sec. Les Moutons de Présalé en Normandie, des Ardennes, de Berry & de Beauvais , sont les plus estimés. La chair de Mouton est extrêmement nourrissante ; elle fournit un excellent aliment, & de facile digestion ; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil ; elle est propre à toute sorte d'âge & de tempérament : on tire de cet animal différentes substances , qui entrent dans le commerce, telles que la laine, la peau, la graisse, tant celle dont on se sert pour les chandelles , & qu'on nomme suif , que celle qui est connue sous le nom d'œsipe. On a coutume de donner le nom de Mouton à la peau de cet animal , différemment préparée ; la plus grande partie du parchemin se fait de Mouton.



ARTICLE III.

De la Brebis.

La Brebis est l'animal femelle de ce genre. Si l'on fait attention, dit M. de Buffon, à la foiblesse & à la stupidité de la Brebis; si l'on considère en même temps que cet animal sans défense ne peut même trouver son salut dans la fuite; qu'il a pour ennemi tous les animaux carnassiers, qui semblent chercher par préférence à le dévorer par goût; que d'ailleurs cette espèce produit peu; que chaque individu ne vit que peu de temps, on seroit tenté d'imaginer que dès les commencements la Brebis a été confiée à la garde de l'homme; qu'elle a eu besoin de sa protection pour subsister, & de ses soins pour se multiplier, puisqu'en effet on ne trouve point de Brebis sauvages dans les déserts. Ce n'est donc, ajoute ce savant Naturaliste, que par notre secours & nos soins que cette espèce a duré, dure, & pourra durer encore: il paroît qu'elle ne subsisteroit pas par elle-même. La Brebis est absolument sans ressource & sans défense; le Be-

lier n'a que de foibles armes , son courage n'est qu'une pétulance inutile pour lui-même , incommode pour les autres , & qu'on détruit par la castration. Les Moutons sont encore plus timides que les Brebis ; c'est par crainte qu'ils se rassemblent si souvent en troupeaux ; le moindre bruit extraordinaire suffit pour qu'ils se précipitent & se serrent les uns contre les autres , & cette crainte est accompagnée de la plus grande stupidité ; car ils ne savent pas fuir le danger , ils semblent même ne pas sentir l'incommodité de leur situation ; ils restent où ils se trouvent , à la pluie , à la neige ; ils y demeurent opiniâtrément ; & pour les obliger à changer de lieu , & à prendre une route , il leur faut un Chef , qu'on instruit à marcher le premier , & dont ils suivent tous les mouvemens pas à pas. Ce Chef demeureroit lui-même avec le reste du troupeau , sans mouvement , dans la même place , s'il n'étoit chassé par le Berger , ou excité par le chien commis à leur garde , lequel fait en effet veiller à leur sûreté , les défendre , les diriger , les séparer , les rassembler , & leur communiquer les mouvemens qui leur manquent.

Ce sont donc, continue M. de Buffon, de tous les animaux quadrupèdes, les plus stupides ; ce sont ceux qui ont le moins de ressource & d'instinct ; les Chevres, qui leur ressembleraient à tant d'autres égards, ont beaucoup plus de sentiment ; elles savent se conduire ; elles évitent les dangers ; elles se familiarisent aisément avec les nouveaux objets , au lieu que la Brebis ne sait ni fuir, ni s'approcher ; quelque besoin qu'elle ait de secours, elle ne vient point à l'homme aussi volontiers que la Chevre ; & ce qui, dans les animaux, paraît être le dernier degré de la timidité ou de l'insensibilité , elle se laisse enlever son Agneau sans le défendre , sans s'irriter, sans résister, & sans marquer sa douleur par un cri différent du bêlement ordinaire : mais cet animal, si chétif en lui-même, si dépourvu de sentiment, si dénué de qualités intérieures, est pour l'homme l'animal le plus précieux , celui dont l'utilité est la plus immédiate & la plus étendue ; seul, il peut suffire aux besoins de première nécessité ; il fournit tout-à-la-fois de quoi se nourrir & se vêtir, sans compter les avantages particuliers que l'on fait tirer du suif, du

lait, de la peau, & même des boyaux, des os & du fumier de cet animal, auquel il semble que la nature n'ait pour ainsi dire rien accordé en propre, rien donné que pour le rendre à l'homme.

L'amour, qui, dans les animaux, est le sentiment le plus vif & le plus général, est aussi le seul qui semble donner quelque vivacité, quelque mouvement au Belier; il devient pétulant, il se bat, il s'élance contre les autres Beliers, quelquefois même il attaque son Berger; mais la Brebis, quoiqu'en chaleur, n'en paroît pas plus animée, pas plus émue; elle n'a qu'autant d'instinct qu'il en faut pour ne pas refuser les approches du mâle, pour choisir sa nourriture, & pour reconnoître son Agneau. L'instinct est d'autant plus sûr, qu'il est machinal, & pour ainsi dire plus inné; le jeune Agneau cherche lui-même dans un nombreux troupeau, trouve & saisit la mamelle de sa mère, sans jamais se méprendre. L'on dit aussi que les Moutons sont sensibles aux douceurs du chant; qu'ils paissent avec plus d'assiduité; qu'ils se prêtent mieux; qu'ils engraisent au son du chalumeau; que la musique a pour eux des attrait: mais

l'on dit encore plus souvent , & avec plus de fondement , qu'elle sert au moins à charmer l'ennui du Berger , & que c'est à ce genre de vie oisive & solitaire que l'on doit rapporter l'origine de cet Art.

Ces animaux , dont le naturel est si simple , sont aussi d'un tempérament très-foible ; ils ne peuvent marcher long-temps , les voyages les affoiblissent & les exténuent ; dès qu'ils courent , ils palpitent , & sont bientôt essoufflés ; la grande chaleur , l'ardeur du soleil les incommodent autant que l'humidité , le froid & la neige , ainsi qu'on pourra le remarquer , lorsque nous traiterons de leurs maladies.

Le Belier & la Brebis ne sont vraiment propres à la génération , que lorsqu'ils ont atteint leur parfait accroissement ; le vrai âge pour le Belier est de dix-huit mois , & un an pour la Brebis , quoique nous ayons cependant dit , en parlant du Belier , qu'il lui faut l'âge de trois ans pour être propre à saillir ; nous observerons néanmoins ici que , si on pouvoit empêcher le mâle de s'accoupler avant deux ans , & la femelle avant trois , la race qui en proviendrait en seroit

beaucoup plus belle, plus forte & plus vigoureuse. M. le Blanc, qui habite nos Provinces méridionales, est de ce dernier sentiment, & est contraire à ce que nous avons dit de l'accouplement, à l'art. *Belier*. Il semble en général, dit M. le Blanc, que le Belier, comme la Brebis, peut donner de bonnes races à deux ans. Cette réflexion, ajoute-t-il, s'accorde avec l'intérêt du Propriétaire ou Fermier, qui ne sauroit attendre plus long-temps pour multiplier son troupeau : il paroît même que le Belier peut être très-propre à la génération à vingt mois, & même à dix-huit, ainsi que nous venons de l'observer ; il les acquiert, à compter depuis sa naissance, jusqu'au temps où on lui fait faillir les Brebis ; autrement, s'il falloit renvoyer à l'année suivante, il auroit trente-deux mois, & cela seroit trop long. Cette réflexion s'accorde encore avec l'usage introduit dans les Provinces méridionales de conduire les troupeaux en été sur les hautes montagnes, où ils passent trois à quatre mois, & où il seroit difficile d'empêcher les Beliers d'approcher des Brebis.

Les Brebis sont ordinairement en

chaleur depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin d'Août ; cela ne les empêche pas cependant de concevoir en tout temps. Lorsque la Brebis n'est point couverte pendant qu'elle est en chaleur, cette chaleur se passe, & revient après un certain temps : c'est par cette raison qu'on peut donner jusqu'à cent Brebis à un Belier, parce qu'il peut les couvrir en différens temps ; il couvre les vieilles préféablement aux jeunes. Le temps de la portée des Brebis est de cinq mois ; elles mettent bas au commencement du sixieme ; elles sont très-sujettes à avorter , & à mettre bas des monstres.

Lorsqu'une Brebis est prête à mettre bas, elle éprouve quelques douleurs ; elle se couche ; & après plusieurs efforts, elle jette pour l'ordinaire son Agneau enveloppé d'une membrane de l'amnios, auquel est joint l'allantoïde. La mere, en se levant, rompt le cordon ombilical, sans aucune effusion de sang ; ce cordon se desseche & s'oblittere en peu de temps. Les tubercules du chorion se détachent naturellement de ceux de la matrice,

& cette membrane est jetée par la Brebis peu après l'Agneau.

Les Brebis ne portent ordinairement qu'un Agneau, rarement deux, & seulement une fois par an, à moins que ce ne soit dans les climats chauds; elles ont ordinairement du lait pendant sept ou huit mois, quoique néanmoins elles sevreut d'elles-mêmes leur Agneau à trois ou quatre mois. Une Brebis bien gouvernée peut produire jusqu'à l'âge de dix à douze ans, quoique souvent elles paroissent vieilles dès l'âge de sept à huit ans: quant au Belier, passé huit ans, il n'est plus propre à la propagation. La Brebis grasse conçoit difficilement; elle devient aussi souvent stérile à force d'avortemens.

On a observé que tous les animaux qui ruminent n'ont aucune dent incisive à la mâchoire supérieure; les bêtes à laine sont de ce nombre; elles ont huit dents incisives sur le devant de la mâchoire inférieure, tandis que la supérieure en est totalement dénuée. On appelle vulgairement les dents incisives *palettes*; elles sont étroites & épaisses en sortant de la gencive, &

& elles s'élargissent , deviennent plattes , minces & tranchantes à l'autre extrémité. Aux premières dents , aux dents de lait , ou à celles qui paroissent peu de jours après la naissance de l'animal , & qui tombent en différens temps , succèdent de nouvelles dents qui sont permanentes , ou qui ne tombent que dans l'extrême vieillesse. Les premières dents des Brebis sont beaucoup plus courtes , plus blanches , plus unies que celles qui les remplacent ; aussi est-il facile , par le moyen de ces dents , de juger de l'âge de ces animaux. Les deux dents les plus intérieures , c'est-à-dire , celles qui se trouvent au milieu des huit , tombent au bout d'un an ; les deux dents voisines des intérieures , au bout de dix-huit mois , & en moins de trois ans , elles se trouvent toutes généralement remplacées ; elles sont pour lors égales , & d'une blancheur assez belle. Quand elles se trouvent dans cet état , on dit que les Brebis ont la bouche ronde ; mais à proportion que l'animal acquiert de l'âge , elles se déchaussent , paroissent plus longues , s'émoussent , & deviennent inégales & noires.

Il est encore facile de connoître

l'âge des Beliers par les cornes, lorsqu'ils en ont ; car ils paroissent dès la troisieme année, quand ils en doivent avoir, & croissent tous les ans d'un anneau jusqu'à la fin de leur vie.

Quoique nous ayons dit ci-dessus que les bêtes à laine ont toutes leurs dents remplacées dans l'espace de trois ans, il y en a qui n'ont la bouche ronde qu'en quatre ans ; par conséquent, lorsque les Brebis de cette espece ont deux palettes entièrement revenues, elles ont deux ans ; quand on leur en compte quatre, elles en ont trois ; quatre ans, lorsqu'elles en ont six revenues ; & cinq ans enfin, lorsqu'elles ont les huit dents totalement repoussées. Ces dents restent en leur totalité jusqu'à huit ans ; passé ce temps, les deux du milieu tombent ; à neuf ans, les deux voisines en font autant, & ainsi d'année en année, jusqu'à onze ans, qu'il n'en reste plus aucune. Les bêtes à laine qui nous viennent de Suede, perdent leurs dents deux ans plutôt que celles qui nous viennent d'Angleterre.

On a observé de tout temps que ce qui étoit le plus dangereux aux Brebis étoit l'humidité ; elles ne se plaisent jamais si bien que sur les côteaux,

& les plaines élevées au-dessus des collines; par conséquent un Berger doit avoir l'attention de ne les pas mener paître dans des endroits bas, humides & marécageux; mais au contraire, il les fera paître dans des terrains secs, couverts de serpolet, & d'autres herbes aromatiques & ameres, qui sont de toutes les plantes celles qui plaisent le plus aux Brebis: aussi les Moutons qui en pâturent ont-ils la chair de meilleure qualité, & approchant de celle qu'on leur trouve lorsqu'ils ont été élevés dans des plaines sablonneuses, voisines de la mer, où toutes les herbes sont salées. Le lait des Brebis qui habitent ces sortes de terrains est aussi plus abondant, & de meilleure qualité; le sel, & conséquemment les plantes salées sont la nourriture la plus saine pour les Brebis.

Pendant l'été, on ne donne aux Brebis aucune nourriture à l'étable; elles se contentent de celles qu'elles trouvent aux champs: on ne les y mène que lorsque la rosée est totalement tombée; après quoi on les y laisse paître pendant quatre ou cinq heures: on les ramène ensuite à la bergerie, ou dans quelque autre endroit à l'ombre;

sur les trois ou quatre heures du soir ; lorsque la chaleur est presque entièrement passée, on les remene paître de nouveau jusqu'à la fin du jour ; si on pouvoit même laisser passer les Brebis pendant la nuit aux champs à la belle étoile , comme on le dit communément , il n'en seroit que mieux. Plus on peut rapprocher par le gouvernement un animal domestique de sa première nature , plus cet animal en devient fort & vigoureux ; mais les Brebis sont tellement dégradées de leur première nature , sur-tout en France , qu'elles semblent en avoir contracté une nouvelle , & s'être formé un nouveau tempérament ; il pourroit peut-être devenir très-dangereux , dans la situation des choses , de gouverner nos Brebis de la même façon que si elles étoient sauvages , en les exposant pendant l'hiver elles & leur petits aux intempéries & aux frimats des saisons. Cependant M. d'Aubenton en a fait l'expérience pendant un hiver , & il s'en est très-bien trouvé ; ses bêtes à laine , quoiqu'exposées à l'air nuit & jour , n'en ont souffert aucun dommage ; elles en sont même devenues plus vigoureuses , & leur laine a acquis un

degré de finesse qu'elle n'avoit pas avant cet essai ; & effectivement, la nature paroît avoir muni ces animaux contre l'excès du froid, par la façon dont elle les a habillés. Il n'en est pas de même de la grande chaleur; elle est pour les Brebis de la plus grande incommodité ; les rayons du soleil leur étourdissent la tête, & leur donnent souvent même des vertiges : aussi un Berger entendu a-t-il grand soin de les mener paître le matin sur des côteaux exposés au Levant; & l'après-midi, sur des côteaux exposés au couchant; elles ont par ce moyen toujours en paissant, la tête à l'ombre de leur corps.

En hiver, on est obligé de toute nécessité de nourrir les Brebis à l'étable; cependant on les en fait sortir tous les jours, à moins que le temps ne soit mauvais, mais c'est uniquement pour leur faire prendre l'air : au printemps & en automne, on les mène aux champs, dès que le soleil a pu être assez fort pour dissiper la gelée & l'humidité, & on ne les ramène à la Bergerie qu'au soleil couchant.

On nourrit pendant l'hiver les Brebis différemment, suivant les différens pays, & suivant les fourrages qu'on

y récolte ; la luzerne, le sainfoin, le trefle, les féverolles, les vesces, sont les especes de fourrages qu'on donne aux Brebis de la Flandre. Dans la Champagne, & dans d'autres Provinces, on ne les nourrit pour l'ordinaire que de paille & de regains de prairies ordinaires ; quelquefois encore de feuilles d'orme de fresne : on auroit par conséquent de la peine d'élever en Champagne les Brebis de Flandres. La paille, le foin ne sont pas pour les Brebis des alimens aussi substantiels que les fourrages de vesce, de pois, de lentille, de navets, de luzerne, de trefle & de sainfoin ; par conséquent, avant de penser à établir de nouvelles races de Brebis dans un pays, il faut d'abord prendre garde si, dans les lieux où l'on veut faire ces établissemens, on trouve les mêmes ressources, la même abondance, la même qualité du fourrage que produit le pays d'où on les tire.

Tous les alimens d'hiver sont très-analogues par leur sécheresse au tempérament de la Brebis ; la bruyere, les feuilles de chêne, & la plupart des plantes dessicatives & astringentes leur sont sur-tout salutaires ; elles leur

peuvent servir non-seulement d'alimens , mais encore de remedes , tant préservatifs que curatifs. Les Brebis se portent mieux en hiver qu'en toute autre saison de l'année ; rarement il en périt dans cette saison , à moins que l'hiver ne soit humide , ou que le Berger ne laisse paître à son troupeau des herbages abreuvés de pluie , & presque pourris. Le printemps est pour elles la saison la plus à craindre , parce que les herbes qui commencent à pousser dans cette saison , sont molles , & leurs suc , qui n'ont point encore été travaillés par la chaleur , sont très-aqueux ; d'ailleurs , dans cette saison , un commencement de chaleur se joignant à l'humidité qui regne encore alors , hâte la putréfaction des végétaux. L'automne n'est pas pour les Brebis une meilleure saison , presque par les mêmes raisons. Il faut donc , dans ces deux saisons , pour obvier aux inconvéniens qui pourroient leur en survenir , ne conduire ces animaux que sur les terrains les plus secs & les plus arides , & éviter avec le plus grand soin de leur laisser paître les poussieres des grains qui sont tombés pendant la récolte : il faut donc , par une seconde

conséquence , tirée de la première ; leur défendre l'entrée des plaines qui ont été moissonnées , aussi-tôt que les grains perdus commencent à germer , & ne le leur permettre qu'après quelques givres , qui dessèchent les pousses de ces grains.

Les plantes qui peuvent convenir pour la nourriture des Brebis , sont , suivant Linnæus : 1. *Ligustrum vulgare*. 2. *Circæa utraque*. 3. *Veronica ternifolia*. 4. *Veronica spicata*. 5. *Veronica mas*. 6. *Veronica scutellata*. 7. *Veronica beccabunga*, *oblonga*. 8. *Veronica Alpina*. 9. *Veronica oblongis cauliculis*. 10. *Veronica cymbalaria-folia*. 11. *Veronica rutæfolia*. 12. *Verbena vulgaris*. 13. *Lycopus palustris*. 14. *Salvia horminum*. 15. *Anthoxanthum vulgare*. 16. *Valeriana vulgaris*. 17. *Valeriana dioica*. 18. *Valeriana locusta*. 19. *Scirpus sylvaticus*. 20. *Eriophorum polystachion*. 21. *Nardus pratensis*. 22. *Phalaris arundinacea*. 23. *Phalaris phleiformis*. 24. *Alopecurus erectus*. 25. *Alopecurus infraëctus*. 26. *Milium suaveolens*. 27. *Agrostis pyramidalis*. 28. *Agrostis stolonifera*. 29. *Aira Dalekarlica*. 30. *Aira flexuosa*. 31. *Aira miliacea*. 32. *Aira lanata*. 33. *Aira xerampelina*. 34. *Aira mariæ borussorum*. 35. *Aira spica lavendulæ*. 36. *Poa gigantea*.

37. *Poa compressa repens.* 38. *Poa annua.* 39. *Poa vulgaris magna.* 40. *Poa angustifolia.* 41. *Poa media.* 42. *Poa Alpina variegata.* 43. *Briza vulgaris.* 44. *Cynosurus cristatus.* 45. *Cynosurus cæruleus.* 46. *Cynosurus paniculatus.* 47. *Bromus vulgaris.* 48. *Bromus Upsalensis.* 49. *Bromus tectorum.* 50. *Bromus hordei-formis.* 51. *Bromus perennis maxima.* 52. *Bromus spicæ Brizæ.* 53. *Festuca nutans.* 54. *Festuca marginæ agrorum.* 55. *Festuca ovina.* 56. *Avena pratensis.* 57. *Avena volitans.* 58. *Avena nodosa.* 59. *Lolium tremulentum.* 60. *Triticum rad. officinarum.* 61. *Hordeum murinum.* 62. *Scabiosa vulgaris.* 63. *Scabiosa Gothlandica.* 64. *Scabiosa succisa.* 65. *Aperula odorata.* 66. *Asperula rubeola.* 67. *Galium luteum.* 68. *Galium stakense.* 69. *Galium quadrifolium.* 70. *Galium cruciata.* 71. *Aparine vulgaris.* 72. *Aparine parienſe.* 73. *Plantago vulgaris.* 74. *Plantago incana.* 75. *Plantago lanceolata.* 76. *Plantago radice lanatâ.* 77. *Plantago coronopus.* 78. *Plantago linearis maculatus.* 79. *Sanguisorba Gothlandica.* 80. *Cornus fœmina.* 81. *Cornus herbacea.* 82. *Evonymus vulgaris.* 83. *Alchimilla vulgaris.* 84. *Cuscuta parasitica.* 85. *Sagina minima.* 86. *Lithospermum annuum.* 87. *Anchusa Buglossum.* 88. *Symphitum majus.* 89.

Pulmonaria immaculata. 90. *Lycopsis arvensis.* 91. *Echium Scanense.* 92. *Asparagus vulgaris.* 93. *Androsace minor.* 94. *Primula vulgaris.* 95. *Primula purpurea.* 96. *Myanthes trifoliata.* 97. *Samolus maritima.* 98. *Lysimachia vulgaris.* 99. *Lysimachia axillaris.* 100. *Lysimachia Nummularia.* 101. *Convolvulus arvensis.* 102. *Convolvulus maximus.* 103. *Polemonium glabrum.* 104. *Campanula vulgaris.* 105. *Campanula magno flore.* 106. *Campanula gigantea.* 107. *Solanum dulca mara.* 108. *Hedera repens.* 109. *Lonicera caprifolium.* 110. *Lonicera xylosteum.* 111. *Rhamnus catharticus.* 112. *Rhamnus frangula.* 113. *Ribes grossularia.* 114. *Ribes rubra.* 115. *Ribes Alpina.* 116. *Gentiana amarella.* 117. *Herniaria glabra.* 118. *Chenopodium Upsaliense.* 119. *Chenopodium purpurascens.* 120. *Chenopodium segetum.* 121. *Chenopodium stramonifolium.* 122. *Chenopodium viride.* 123. *Chenopodium vulvaria.* 124. *Chenopodium polyspermum.* 125. *Ulmus campestris.* 126. *Sanicula sylvatica.* 127. *Daucus sylvestris.* 128. *Conium arvense.* 129. *Selinum oreoselinum.* 130. *Athamanta daucoides.* 131. *Laserpitium majus.* 132. *Heracleum vulgare.* 133. *Ligusticum Scoticum.* 134. *Angelica Alpina.* 135. *Oenanthe succo crocante.* 136.

du gros & menu Bétail. 251

Phallandrium aquaticum. 137. *Cicuta aquatica.* 138. *Æthusa artemisioides.* 139. *Scandix hispidula.* 140. *Scandix sativa.* 141. *Chærophillum cicutaria.* 142. *Carum officinarum.* 143. *Pimpinella officinarum.* 144. *Ægopodium repens.* 145. *Apium palustre.* 146. *Opulus palustris.* 147. *Sambucus arborea.* 148. *Parnassia vulgaris.* 149. *Statice capitata.* 150. *Statice limonium.* 151. *Linum catharticum.* 152. *Cepa pratensis.* 153. *Anthericum album.* 154. *Ornithogallum majus.* 155. *Ornithogallum minus.* 156. *Asparagus Scanensis.* 157. *Convallaria, lilium convallium.* 158. *Convallaria polygonatum.* 159. *Convallaria polygonatum altissimum.* 160. *Convallaria cordifolia.* 161. *Juncus valentii.* 162. *Juncus sylvaticus.* 163. *Juncus psillii.* 164. *Berberis spinosa.* 165. *Rumex Britannica.* 166. *Rumex acetosa, pratensis.* 167. *Rumex acetosa, lanceolata.* 168. *Triglochin tri-capsularis.* 169. *Triglochin sexlocularis.* 170. *Trientalis thalii.* 171. *Acer platanoides.* 172. *Epilobium irregulare.* 173. *Epilobium hirsutum.* 174. *Epilobium palustre.* 175. *Erica vulgaris.* 176. *Daphne rubra.* 177. *Vaccinium maximum.* 178. *Vaccinium nigrum.* 179. *Persicaria amphibia.* 180. *Persicaria mitis.* 181. *Bistorta minor.* 182. *Helxine sativum.* 183. Paris

252 *Traité Économique*

nemorum. 184. *Andromeda vulgaris.* 185.
Dianthus vulgaris. 186. *Dianthus Scanen-*
sis. 187. *Dianthus Gothlandicus.* 188. *Sa-*
ponaria gypsophiton. 189. *Cucubalus be-*
hen. 190. *Cucubalus dioicus.* 191. *Silene*
viscaria. 192. *Silene nutans.* 193. *Alfine*
vulgaris. 194. *Alfine pentagyna.* 195.
Alfine graminea. 196. *Arenaria purpurea.*
197. *Spergula verticillata.* 198. *Ceras-*
tium Lapponicum. 199. *Agrostemma agros-*
tis. 200. *Lychnis aquatica.* 201. *Oxalis*
sylvatica. 202. *Sedum telephium.* 203. *Ly-*
thrum palustre. 204. *Agrimonia officina-*
rum. 205. *Semper vivum tectorum.* 206.
Padas folio deciduo. 207. *Prunus spinosa.*
208. *Cratægus Scanica.* 209. *Cratægus*
oxyacantha. 210. *Sorbas aucuparia.* 211.
Pyrus pyrafter. 212. *Pyrus malus.* 213.
mespilus cotoneaster. 214. *Filipendula molon.*
215. *Filipendula ulmaria.* 216. *Rosa ma-*
jour. 217. *Rosa minor.* 218. *Rubus idæus.*
219. *Rubus maritimus.* 220. *Rubus cæsius.*
221. *Rubus saxatilis.* 222. *Rubus North-*
landicus. 223. *Rubus chamæmorus.* 224.
Fragaria vulgaris. 225. *Potentilla anse-*
rina. 226. *Potentilla fruticosa.* 227. *Po-*
tentilla reptans. 228. *Potentilla adscendens.*
229. *Potentilla fruticosa.* 230. *Potentilla*
Norwægica. 231. *Tormentilla officinarum.*
232. *Comarum palustre.* 233. *Geum sua-*

du gros & menu Bétail. 253

veolens. 234. *Geum rivale.* 235. *Papaver glabrum.* 236. *Papaver hispidum.* 237. *Actæa nigra.* 238. *Tibia communis.* 239. *Cistus vulgaris.* 240. *Euphorbia fruticosa.* 241. *Reseda luteola.* 242. *Delphinium segetum.* 243. *Aconitum Lapponicum.* 244. *Hepatica verna.* 245. *Pulsatilla vulgaris.* 246. *Anemone nemorosa.* 247. *Thalictrum Canadense.* 248. *Thalictrum striatum.* 249. *Ranunculus Chelidonium minus.* 250. *Ranunculus acris.* 251. *Caltha palustris.* 252. *Helleborus trolius.* 253. *Ajuga verna.* 254. *Teucrium Scordium.* 255. *Elymus serpyllum.* 256. *Thymus minor.* 257. *Clinopodium montanum.* 258. *Origanum vulgare.* 259. *Glechoma hедера palustris.* 260. *Nepeta vulgaris.* 261. *Betonica officinarum.* 262. *Stachis fœtida.* 263. *Stachis arvensis.* 264. *Galeopsis tetrahit.* 265. *Galeopsis ladanum.* 266. *Lamium perenne.* 267. *Lamium rubrum.* 268. *Lamium amplexicaule.* 269. *Leonurus cardiaca.* 270. *Brunella vulgaris.* 271. *Scutellaria vulgaris.* 272. *Antirrhinum Upsaliense.* 273. *Antirrhinum rhinanthus.* 274. *Pedicularis Alpina lutea.* 275. *Melampyrum tetragonum.* 276. *Melampyrum arvense.* 277. *Melampyrum cæruleum.* 278. *Melampyrum vulgare.* 279. *Melampyrum ringens.* 280. *Bartsia Lapponica.* 281. *Euphrasia vulgaris.* 282.

254 Traité Économique

Odontites. 283. *Lathræa squammaria.* 284.
Linnaea. 285. *Draba nudicaulis.* 286.
Alyssum Scanense. 287. *Thlaspi Bursa pas-*
toris. 288. *Lepidium perenne.* 289. *Mya-*
grum sativum. 290. *Turritis glabra.* 291.
Brassica perfoliata. 292. *Sinapi arvensis.*
293. *Sisymbrium pinnatifidum.* 294. *Si-*
symbrium sophia. 295. *Erysimum vulgare.*
296. *Erysimum Leucoii folio.* 297. *Erysi-*
imum barbarea. 298. *Cardamine pratensis.*
299. *Cardamine stolonifera.* 300. *Cram-*
be Maritima. 301. *Geranium Batrachioi-*
des. 302. *Geranium gratia Dei.* 303. *Gera-*
nium malvaceum. 304. *Geranium pedun-*
culis longissimis. 305. *Geranium fructu*
hirsuto. 306. *Geranium cicutaria.* 307.
Malva repens. 308. *Malva alcea.* 309.
Fumaria officinarum. 310. *Polygala vul-*
garis. 311. *Genista procumbens.* 312. *Ge-*
nista tinctoria. 313. *Astragalus dulcis.* 314.
Astragalus Lapponicus. 315. *Orobus ver-*
nus. 316. *Orobus tuberosus.* 317. *Orobis*
niger. 318. *Lathyrus collium.* 319. *Lathy-*
rus W-Gothicus. 320. *Lathyrus pratensis.*
321. *Lathyrus clymenum.* 322. *Vicia sa-*
tiva. 323. *Vicia sepium.* 324. *Vicia fœtida.*
325. *Vicia Scanica maxima.* 326. *Vicia*
cracca. 327. *Ervum arvense.* 328. *Cicer*
arvense. 329. *Pisum W-Gothicum.* 330.
Pisum Maritimum. 331. *Lotus vulgaris.*

du gros & menu Bétail. 255

332. *Trifolium montanum*. 333. *Trifolium album*. 334. *Trifolium purpureum*. 335. *Trifolium lupulinum*. 336. *Trifolium Anglicum*. 337. *Trifolium melilotus*. 338. *Medicago nostras*. 339. *Medicago Biennis*. 340. *Ononis inermis*. 341. *Ononis spinosa*. 342. *Hypericum quadrangulare*. 343. *Hypericum anceps*. 344. *Hypericum teres*. 345. *Leontodon taraxacum*. 346. *Hieracium majus multifidum*. 347. *Hieracium Thalii Upsaliense*. 348. *Hieracium fruticosum*. 349. *Crepis tectorum*. 350. *Sonchus laevis*. 351. *Sonchus Lapponicus*. 352. *Prenanthes umbrosa*. 353. *Scorsonera Pannonica*. 354. *Tragopogon luteum*. 355. *Lapsana vulgaris*. 356. *Cichorium Scanense*. 357. *Carduus helenii folio*. 358. *Carduus crispus*. 359. *Serratula tinctoria*. 360. *Serratula carduus avenæ*. 361. *Bidens tripartita*. 362. *Tanacetum vulgare*. 363. *Artemisia Carolina*. 364. *Artemisia absinthium*. 365. *Gnaphalium dioicum*. 366. *Gnaphalium filago Upsaliensis*. 367. *Tussilago farfara*. 368. *Tussilago petasites*. 369. *Doronicum arnica*. 370. *Solidago virga aurea*. 371. *Inula palustris*. 372. *Inula salicis folio*. 373. *Chrysanthemum leucanthemum*. 374. *Matricaria Chamæmelum nobile*. 375. *Matricaria Chamæmelum vulgare*. 376. *Anthemis arvensis*. 377. *Achillæa millefolium*. 378. *Achillæa ptarm-*

256 Traité Économique

mica. 379. *Centaurea maxima.* 380. *Centaurea jacea.* 381. *Centaurea cyanus.* 382. *Calendula arvensis.* 383. *Viola canina.* 384. *Viola palustris.* 385. *Viola trachelifolia.* 386. *Viola apetala.* 387. *Orchis maculata.* 388. *Carex dactyloides.* 389. *Carex filiformis.* 390. *Carex capillacea.* 391. *Carex panicea.* 392. *Carex cyperoides.* 393. *Carex cespitosa.* 394. *Carex inflata.* 395. *Carex cærulea.* 396. *Alnus glutinosa.* 397. *Betula vulgaris.* 398. *Betula nana.* 399. *Quercus longo pedunculo.* 400. *Fragus auctorum.* 401. *Salix pentandra.* 402. *Salix latifolia, rotunda.* 403. *Salix glabra, arborea.* 404. *Salix viminalis.* 405. *Hyppophæë maritima.* 406. *Humulus saliciflorus.* 407. *Populus tremula.* 408. *Populus alba.* 409. *Populus nigra.* 410. *Mercurialis perennis.* 411. *Juniperus frutex.* 412. *Taxus arborea.* 413. *Atriplex vulgaris.* 414. *Atriplex halimus.* 415. *Fraxinus apetala.* 416. *Rhodiola Lapponica.* 417. *Equisetum fluviatile.*

Les Plantes qui déplaisent aux Brebis, sont : 1. *Salicornia maritima.* 2. *Hippuris aquatica.* 3. *Veronica pseudo-chamædris.* 4. *Pinguicula vulgaris.* 5. *Pinguicula alba.* 6. *Pinguicula minima.* 7. *Iris palustris.* 8. *Scirpus lacustris.* 9. *Scirpus palustris.* 10. *Agrostis, spina venti.* 11. *Arundo la-*

du gros & menu Bétail. 257

custris. 12. *Elymus maritimus*. 13. *Mon-*
tia palustris. 14. *Sherardia Scanica*. 15. *Al-*
chimilla Alpina. 16. *Potamogeton natans*. 17.
Potamogeton perfoliatum. 18. *Potamogeton*
plantaginis. 19. *Myositis pratensis*. 20. *Myo-*
sitis palustris. 21. *Myositis lappula*. 22. *Cy-*
noglossum vulgare. 23. *Anagallis rubra*.
 24. *Diapensia Lapponica*. 25. *Hyosciamus*
vulgaris. 26. *Datura erecta*. 27. *Verbas-*
cum hirsutum. 28. *Verbasum Scanicum*.
 29. *Solanum vulgare*. 30. *Asclepias vul-*
garis. 31. *Salsola pungens*. 32. *Sambucus*
ebulus. 33. *Cepa scetilis*. 34. *Anthericum*
offifragum. 35. *Anthericum calyculatum*.
 36. *Acorus palustris*. 37. *Alisma erecta*.
 38. *Vaccinium vitis idæa*. 39. *Vaccinium*
oxycoccus. 40. *Chrysofplenium sylvaticum*.
 41. *Persicaria urens*. 42. *Helxine scandens*.
 43. *Butomus palustris*. 44. *Pyrola irregu-*
laris. 45. *Pyrola secunda*. 46. *Pyrola uni-*
flora. 47. *Andromeda cærulea*. 48. *Andro-*
meda muscosa. 49. *Arbutus uva ursina*. 50.
Ledum graveolens. 51. *Saxifraga officina-*
rum. 52. *Arenaria multicaulis*. 53. *Ceras-*
tium viscosum. 54. *Sedum album*. 55. *Se-*
dum acre. 56. *Potentilla argentea*. 57.
Dryas Lapponica. 58. *Nymphæa lutea*.
 59. *Chelidonium vulgare*. 60. *Aconitum*
napellus. 61. *Aquilegia officinarum*. 62.
Ranunculus flammula. 63. *Ranunculus scle-*
rata. 64. *Ranunculus aquatilis*. 65. *Men-*

zha arvensis. 66. *Ballota Scanensis.* 67.
Marrubium vulgare. 68. *Antirrhinum lina-*
ria. 69. *Pedicularis calyce tuberculoso.* 70.
Scrophularia fœtida. 71. *Thlaspi arvense.*
72. *Thlaspi campestre.* 73. *Cochlearia vul-*
garis. 74. *Cochlearia Danica.* 75. *Cochlea-*
ria Armoracia. 76. *Isatis maritima.* 77.
Erysimum alliaria. 78. *Geranium rober-*
tianum. 79. *Malva suaveolens.* 80. *Leon-*
todon chondrilloides. 81. *Hypochæris pra-*
zensis. 82. *Arctium lappa.* 83. *Onopordon.*
84. *Carduus lanceolatus.* 85. *Carduus nu-*
tans. 86. *Eupatorium cannabinum.* 87. *Ar-*
temisia vulgaris. 88. *Artemisia seriphium.*
89. *Senecio vulgaris.* 90. *Inula dyssenterica.*
91. *Inula helenia.* 92. *Buphtalmum tinc-*
torium. 93. *Cnicus acanthifolius.* 94. *Viola*
tricolor. 95. *Impatiens nemorum.* 96. *Saty-*
rium jemtium. 97. *Sparganium erectum.*
98. *Urtica perennis.* 99. *Urtica annua.*
100. *Xanthium inerme.* 101. *Myriophyl-*
lum vulgare. 102. *Corylus avellana.* 103.
Abies rubra. 104. *Bryonia alba.* 105.
Myrica Brabantia. 106. *Empetrum ni-*
grum. 107. *Equisetum scabrum.* 108. *Pte-*
ris filix fœmina. 109. *Polypodium officina-*
rum. 110. *Polypodium filix mas.* 111.
Asplenium trichomanes.

Les Brebis qu'on destine à l'engrais,
 doivent être gouvernées différem-

ment de celles dont nous venons de parler. Toutes les années, il faut trier dans le troupeau les bêtes que l'on veut engraisser, & il en faut faire un troupeau séparé. Les Brebis qui commencent à vieillir, les Moutons de trois ou quatre ans, sont ordinairement ceux de ces animaux que l'on choisit pour engraisser; quant aux Beliers qu'on destine pour l'engrais, si l'on veut qu'ils prennent la graisse, il faut ou les couper, ou les bistourner. La chair de Mouton est la plus salubre & la meilleure de toutes les viandes de bêtes à laine, tandis que celle de Belier a toujours un mauvais goût, & celle de la Brebis est molle & insipide.

Il y a deux méthodes d'engraisser les Brebis & Moutons, ou à sec, ou à l'herbe; aussi distingue-t-on dans l'économie champêtre deux sortes d'engrais, ou de graisse: la graisse sèche qui se fait à l'étable, & la graisse verte, ou d'herbe, qui se prend dans les champs. Rien ne contribue plus à l'engrais des bêtes à laine, que l'eau prise en grande abondance, & rien ne s'y oppose davantage que l'ardeur du soleil; plus on pourra leur exciter la

soif, mieux ce sera. Le sel est très-propre pour cet effet; il réveillera même leur appétit: on les garantira sur-tout soigneusement de la chaleur. Quand on veut engraisser un Mouton, il faut qu'il soit sain; lorsqu'il est malade, ou qu'il souffre, il ne prend la graisse qu'avec peine. Le repos & la tranquillité ne sont pas moins essentiels à l'engrais de ces animaux.

Quand on veut engraisser les bêtes à laine aux champs, c'est-à-dire, par la pâture, on s'y prend de la manière suivante. (*Voyez* ce que nous avons déjà dit à l'art. *Mouton*). On les mene paître avant le lever du soleil; bien différens en cela de ceux qu'on réserve pour les nourrir, afin de leur faire paître l'herbe humide & chargée de rosée: on les ramene au logis avant la grande chaleur, sur les huit ou neuf heures du matin; & après les avoir fait boire, on les met à la Bergerie, ou en quelqu'endroit froid & ombragé, où ils puissent se coucher à l'aise, & sans être pressés ni serrés les uns contre les autres: on les mene une seconde fois, sur les quatre heures du soir, dans les pâturages les plus frais & les plus humides, les plus

abondans & les plus fertiles : on ne les ramene qu'à nuit fermée. C'est sur le soir qu'ils paissent le plus tranquillement ; la fraîcheur semble réveiller leur appétit. On engraisse les bêtes à laine à sec dans toute saison , mais principalement en hiver. Cet engrais est le meilleur : on nourrit à cet effet les Moutons à l'étable, & on ne les fait sortir que pour prendre l'air , & se promener : on leur fait manger beaucoup de sel pour exciter leur soif , & réveiller leur appétit : on leur donne pour fourrage de la luzerne , du trefle & du sainfoin ; le sel qu'on leur donne se mêle avec des farines d'orge , d'avoine , de froment , de fèves. A défaut de sel , on humectera légèrement les farines avec une forte lessive de cendres de bruyere , ou même de cendres communes. Les Flamands engraissent leurs Moutons avec des pains de grains de colza , d'où on a tiré l'huile : on pourroit aussi se servir pour la même fin de pains de navette , ou de che-nevis : on engraissera encore les bêtes à laine avec des marcs de raisins , des glands , des pommes de terre cuites & réduites en pâte. Il ne faut pas tenir

les bêtes qu'on veut engraisser dans un lieu chaud.

La propreté est encore essentielle à la santé des bêtes à laine, & à leur engrais ; la plus grande partie de leurs maladies, qui ne sont que des maladies de peau, ne proviennent que de leur mal-propreté ; leur fiente & leur urine, les exhalaisons infectées d'un fumier entassé pendant long-temps, ne peuvent que contribuer à ces maladies. La coutume de ne vider les Bergeries que deux ou trois fois par an, est très-pernicieuse à ces animaux. Il seroit à souhaiter qu'on les nettoiyât tous les huit jours. Cependant il ne suffit pas seulement de nettoyer les Bergeries, mais il faut encore les tenir seches, & en renouveler souvent l'air.

Les Bergeries, ou trop chaudes, ou trop closes, sont toujours mal-saines ; cela est de fait : il faut en tenir les portes & les fenêtres ouvertes, pendant que les Brebis sont aux champs, & même pendant la nuit en été ; si l'on pouvoit avoir une Bergerie dont les fenêtres fussent percées les unes vis-à-vis des autres, cela n'en seroit que mieux.

Il y a des Provinces où l'on parque les Brebis ; elles ont par ce moyen l'avantage d'être nuit & jour en plein air pendant tout le temps du parcage ; dans les autres Provinces où cette méthode n'est pas encore établie, on pourroit y suppléer, en faisant coucher les Brebis dans un parc formé de claies au milieu d'une cour.

Il faut bien se donner de garde d'engraisser les Brebis qu'on destine pour la multiplication de l'espèce ; la graisse est une cause de stérilité : on doit choisir pour la propagation les Brebis les plus saines & les plus vigoureuses des troupeaux : on ne les laisse saillir par le Belier que suivant le temps qu'on en veut avoir des Agneaux : on ne peut les faire saillir assez tôt, quand elles ont pour fourrage du foin, de la luzerne, du trèfle, du sainfoin & des féverolles ; la mere se trouvant nourrie d'alimens aussi substantiels, ne peut manquer d'avoir beaucoup de lait ; elle pourra par conséquent nourrir son Agneau, même sans peine pendant l'hiver, & l'Agneau en sera indubitablement plus fort & plus vigoureux pour soutenir les rigueurs de l'hiver suivant. Quand on ne manque pas

de fourrage , le vrai temps pour donner le Belier à ses Brebis , est la fin de Juillet , ou le commencement d'Août ; on a pour lors les Agneaux en Janvier : mais si le fourrage n'est pas assez abondant , on ne leur donnera qu'au mois d'Octobre ou de Novembre , pour qu'elles ne fassent leur Agneau qu'en Mars & Avril , parce qu'alors la mere pourra trouver aux champs une quantité d'alimens proportionnée au besoin de son petit.

On peut avoir des Agneaux dans tous les mois de l'année ; cependant on en a rarement en Octobre, Novembre & Décembre. Lorsqu'une Brebis est prête à mettre bas , il n'en vaudroit que mieux , si on pouvoit être à portée de l'aider ; il n'arrive que trop souvent que l'Agneau se présente de travers , ou par les pieds , & pour lors la mere court risque de sa vie , si elle n'est promptement secourue : lorsqu'elle est délivrée , on leve l'Agneau , & on le dresse sur ses pieds : on enferme ensuite pendant trois ou quatre jours l'Agneau qui vient de naître avec sa mere , pour qu'il apprenne à la connoître : on donne à la Brebis , pour la rétablir , du bon foin , de l'orge

du gros & menu Bétail. 265

l'orge moulu , ou du son mêlé de sel : on lui fait boire de l'eau un peu tiede , blanchie avec de la farine de bled , de feves ou de millet ; au bout de quatre ou cinq jours , on la remet par degrés à sa nourriture ordinaire , & on la fait sortir avec les autres. Il y en a qui ne prennent pas tant de soin de la Brebis qui a agnelé ; ils se contentent , aussitôt qu'elle a mis bas , de lui donner un picotin de son mêlé avec de l'avoine : on la laisse seulement un jour avec son Agneau , & dès le lendemain , on la mene aux champs avec les autres. Pour peu qu'on s'apperçoive que les Brebis ont de peine à agneler , il faut leur donner une petite cuillerée de poudre de pouliot & de myrthe dans de la biere , ou une infusion tiede de ces deux plantes aussi dans la biere. Ce remede facilite non-seulement le travail , mais fait encore sortir l'arriere-faix , qui pourroit aussi occasionner la mort de la Brebis , s'il lui restoit dans le corps.

Les premiers Agneaux de la Brebis ne sont jamais si estimés ni si vigoureux que les seconds. On ne doit laisser les Agneaux suivre leurs meres aux champs , que quand ils sont assez forts ,

& lorsque le temps est doux : on les garde à l'étable pendant l'hiver : on ne les fait sortir que le soir & le matin pour tetter : il ne faut pour l'ordinaire les laisser aller aux champs que vers les mois d'Avril ou de Mai ; dès qu'ils sont en état de manger , on le leur donne.

Le Belier est celui des deux individus qui influe le plus sur la beauté ou la laideur de la race. Un Belier grand & bien fait , quoiqu'accouplé avec des Brebis de petite taille , procréera des Agneaux qui seront indubitablement plus grands que leur mere. Il en est tout différemment , si on accouple de grandes Brebis avec de petits Beliers , la race en dégénere : c'est pourquoi on doit toujours choisir le Belier parmi les plus beaux & les plus forts de son espece. Les Beliers qui ont des cornes sont toujours les meilleurs ; en Espagne , on les préfere à ceux qui n'en ont point.

Les Brebis qu'on doit choisir par préférence pour la propagation de leur espece , sont celles dont la laine est plus abondante , plus touffue , plus longue , plus foyeuse & plus blanche , sur-tout si elles ont en même temps le

corps grand , le col épais & la démarche légère ; celles qui sont plutôt maigres que grasses , produisent plus sûrement que les autres , & on peut être assuré de retirer toujours de belles espèces de Brebis de celles qui ne portent que dans l'âge où elles se trouvent dans toutes leurs forces. On ne voit que très-rarement des Brebis porter des jumeaux ; celles de la race de Flandres donnent souvent deux Agneaux par année , & celles de la race d'Hollande , ou plutôt des Indes Orientales , d'où elles ont été tirées originairement , en produisent souvent quatre par an.

L'importation des races est un article très-intéressant à l'occasion des Brebis ; il exige bien des petites attentions de la part d'un Econome. Il est sûr qu'une belle race , transportée d'un pâturage situé au bel air , & couvert d'herbes fines sur des friches communes , dégénère en fort peu de temps ; elle perd la bonne qualité de sa laine & de sa chair. Le climat, la nourriture, les soins, apportent inmanquablement quelque diversité ; il est nécessaire, pour que l'établissement d'une race étrangère réussisse , que les bêtes qui

la composent, trouvent, dans le canton où elles sont importées, un climat, une nourriture, & des soins à-peu-près pareils à la température, aux alimens, & à la façon d'être gouvernées du pays d'ou elles sont exportées.

Il est clair qu'un troupeau de haut & puissant corsage, qui exige sans contredit beaucoup d'alimens, & même des plus nourrissans, dégénérera, ou, pour mieux dire, périra dans un pays où les fourrages manquent. Si on enferme dans des Bergeries chaudes, mal-saines & peu aérées, des Brebis accoutumées à parquer, on doit s'attendre à les voir attaquées de maladies qui leur étoient inconnues; leur laine, qui auparavant étoit belle & fine, devient ichoreuse & grossiere.

Pour démontrer que le climat influe sur les bêtes importées, il suffit de jetter les yeux sur les bêtes à laine du Roussillon, & sur celles d'Angleterre; elles ont été tirées originairement l'une & l'autre d'Espagne; mais comme le climat de la Province de Roussillon est à-peu-près semblable à celui de l'Espagne, la race Roussillonne n'a pas beaucoup dégénéré de la première

espece, tandis que celles d'Angleterre, qui sont sous un autre climat, ont totalement dégénéré ; car les laines d'Angleterre sont bien plus longues & moins fines que celles d'Espagne.

Les combinaisons diverses du climat, la nature des alimens, la nourriture plus ou moins abondante, des soins variés suivant les différens pays, sont donc des causes qui peuvent faire naître des variétés dans les races & leur amélioration. Rien n'est donc plus essentiel, si on veut réussir dans l'importation d'une race étrangere, que d'avoir des instructions amples sur ces différens objets. L'expérience doit être notre guide dans toutes nos actions. Ce n'est qu'en faisant des essais qu'on tâte la nature, & qu'on l'amene insensiblement & par degrés au point de perfection dont elle peut être susceptible. Si l'on veut par exemple établir la race Flandrine, qui est une des plus grosses de celles que l'on connoisse, dans un pays où elle est étrangere, il faut uniquement tirer des Beliers de la Flandres, & les donner aux Brebis naturelles du pays ; les fruits qui en proviendront, quoiqu'inférieurs aux peres, seront cependant bien supérieurs

aux meres, ou à la race dominante. Si cette premiere génération réussit, on en rendra encore la race plus approchante de la Flandrine, en conservant toujours les femelles de cette génération, en faisant couper tous les mâles, & en fournissant à ces femelles un nouveau Belier de Flandre. Si cette seconde génération prospere encore, on recommence une troisieme fois avec les dernieres femelles, auxquelles on donne un Belier frais, jeune & vigoureux. Pour l'ordinaire, cette troisieme génération produit une race aussi parfaite que la Flandrine. Les bêtes à laine qui naîtront ainsi des Brebis naturelles du pays, quoique d'un Belier étranger, participeront de l'un & de l'autre, & peuvent toujours être regardées comme des naturelles, mais d'une qualité supérieure aux bêtes ordinaires; elles n'auront pas le désavantage d'être obligées de s'habituer au pays, ni celui d'être nées de meres languissantes & affoiblies. Quand on ne prend pas ce moyen, il y a mille dangers auxquels on est exposé; les plus grands obstacles qui s'opposent à la réussite d'une importation, sont l'âge & l'engrais: l'âge favorable à l'exportation est de-

puis sept mois jusqu'à un an au plus pour les mâles, & dix-huit mois pour les femelles, ou tout au plus deux ans; plus elles sont vieilles, plus elles ont de peine à s'habituer au nouveau pays qu'on leur fait habiter.

La graisse, dans un animal dont on veut faire l'exportation, ne vaut absolument rien; c'est une espece de dépérissement de l'animal. Les bêtes grasses ne sont jamais saines; elles meurent presque toujours de pourriture: il faut donc éviter de se laisser séduire, lorsqu'on veut faire l'acquisition de ces animaux qu'on veut exporter, par l'apparence d'un embonpoint qui flatte la vue, mais qui dégénere en moins de deux mois en consommation & en pourriture. La différence ou le rapport du pays doit servir de regle pour l'importation; il faut absolument avoir attention si on peut trouver dans le pays où se fait l'importation, les mêmes ressources, la même abondance, la même qualité de fourrages que produit le pays où on l'exporte, sinon on sera obligé de nourrir à grands frais les bêtes exportées, dont les dépenses excéderont le profit.

La saison la plus favorable pour l'im-

portation est au commencement du mois d'Août au plutôt , principalement si avec les Beliers on veut transporter les Brebis , parce que c'est alors que les Brebis n'alaitent plus. Le temps de l'exportation peut se prolonger jusqu'à la fin de Septembre ; d'abord le Mouton , qui est déchargé pour l'ordinaire de sa laine depuis deux mois , se trouve déjà assez couvert pour être garanti des injures de l'air sous un ciel étranger ; en second lieu , les pâturages sont plus sains & plus abondans dans cette saison , & la raison en est toute palpable ; le suc des herbes en est moins vis que celui de la première pousse ; par conséquent il n'y a rien à craindre pour les bêtes exportées , des révolutions qui arrivent ordinairement dans le tempérament des animaux , lorsqu'ils commencent à pâturer des nouvelles herbes ; les fortes chaleurs sont d'ailleurs passées , & on a encore assez de temps pour disposer les bêtes aux pluies de l'automne & aux rigueurs de l'hiver. On donne le nom de Bergerie à l'endroit qu'on destine à héberger les bêtes à laine , les Boucs & les Chevres. Ces animaux ne demandent pas d'être superbement logés ; il leur

faut cependant une demeure bien construite, & parfaitement convenable à leur naturel & à leur santé; elle doit en même temps leur servir de retraite sûre contre le froid, l'eau & l'humidité, qui sont leurs plus grands ennemis. On ne peut pas s'imaginer combien est pernicieuse pour ces animaux une Bergerie humide; c'est souvent de-là que leur proviennent la quantité de maladies auxquels ils sont sujets; pour les en garantir, il faudra donc avoir soin de ne placer la Bergerie que dans un endroit élevé, sur un fond de sable fin, ou de terre mêlée de sable.

Le but qu'un Econome doit se proposer, lorsqu'il construit une Bergerie, c'est de mettre les Brebis à l'abri des froids de l'hiver. Il regne un préjugé assez dangereux à ce sujet: on prétend que plus il fait chaud dans les Bergeries, mieux cela vaut; mais l'expérience dément tous les jours ce préjugé. Une chaleur excessive est aussi nuisible aux Brebis que le grand froid; elles n'ont besoin que d'une chaleur douce & modérée, & ce n'est que dans le temps qu'elles agnelent qu'elles demandent d'être garanties même de la moindre impression de froid.

La meilleure exposition pour placer une Bergerie, est le midi: on la fait avec des planchers, ou sans planchers: on pratique, lorsqu'il y a des planchers, des greniers à fourrages sur la Bergerie. Quand une Bergerie a trois toises de longueur, il faut lui donner neuf pieds de hauteur; si elle a trois toises de longueur de plus, on élèvera la Bergerie de deux pieds de hauteur de plus; par conséquent une Bergerie qui sera longue de six toises, doit avoir onze pieds: on lui donne pour largeur ordinairement la moitié de la longueur; c'est la proportion la plus symétrique. Il faut pratiquer des trous de trois à quatre pouces de diamètre le long du bâtiment, pour donner passage aux exhalaisons, & pour renouveler l'air, ce qui n'est pas d'une petite conséquence pour la santé des Brebis. On pratiquera uniment l'aire d'une Bergerie, sans même se servir de pierres: on aura sur-tout attention qu'elle aille en pente du fond vers la porte, pour faciliter l'écoulement de l'urine; car si cette urine ne s'écouloit pas, elle causeroit par son séjour du mal aux pieds des Brebis, & gâteroit leur laine; il faut pour cet effet

pratiquer plusieurs petits trous au bas des parois : on couvrira toujours exactement le sol de la Bergerie de paille fraîche, avant que d'y mener les Brebis, & on n'y laissera pendant l'hiver le fumier entassé que jusqu'à une certaine hauteur. Quand la laine des Brebis qu'on a est fine & précieuse, on fait le sol de la Bergerie de planches ; outre les petits trous qu'on pratique, ainsi que nous l'avons dit, dans la Bergerie, on fait encore une ou deux fenêtres de deux pieds de large sur deux de haut. Ces fenêtres seront à coulisse : on les ouvre, quand on s'aperçoit qu'il y fait trop chaud ; d'ailleurs, il est démontré que les Brebis se plaisent beaucoup mieux au grand jour que dans l'obscurité. On fait dans les Bergeries ordinairement plusieurs petites séparations basses, pour pouvoir mettre dans les unes les Brebis malades, dans d'autres celles qui veulent agneler : on fait aussi de légères claies pour les Agneaux & les Béliers.

Après avoir parlé des Bergeries, il est à propos de traiter aussi du parc, parce que c'est renfermer un troupeau dans des palissades mobiles, en plein air &

au milieu des champs ; le parcage s'exécute ordinairement pendant les nuits de l'été. L'enceinte d'un parc est donc formé de claies posées bout à bout sur la surface d'un champ ; sa figure est celle d'un quarré parfait, ou d'un quarré long. On appelle claie un assemblage de baguettes flexibles de coudrier, ou de tel autre bois léger, verd & pliant, entrelacées & croisées en sens contraires sur des montans de la même matiere ; l'ouvrier lui donne la forme d'un quarré long de neuf pieds sur quatre pîeds & quatre pieds & demi à cinq pieds de hauteur ; chaque claie est accompagnée d'une crosse destinée à la contenir, & on la joint avec l'extrémité de la claie suivante ; sa crosse est un bâton de sept à neuf pieds, traversé de deux chevilles à l'extrémité supérieure ; l'autre bout est percé d'une mortaise à jour, propre à recevoir une longue claie de bois applati ; quelques jours avant le commencement du parc, le Maître du troupeau fait voiturer ses claies sur les lieux, avec la cabane où le Berger doit se loger ; cette cabane est une espece de lit d'alcove, couverte d'un toit composé de planches, & d'une

porte fermant à la clef. Cet asyle ambulante est posé sur deux essieux, soutenus par quatre roues, ou traversé d'un seul essieu passé dans deux roues. Les quatre roues donnent à la cabane une assiette solide, & sont plus commodes ; la loge se meut & se transporte, en passant les traits du Cheval dans deux chevilles ou crampons, qui saillent de la partie inférieure ou pignon de face ; les cabanes à deux roues se terminent par un double timon comme les charrettes ; le train de devant est soutenu par un chevalet tenant à la voiture, qui se plie & se dresse à volonté. Le choix de ces deux constructions dépend du local qui les décide.

La premiere sorte convient dans les pays plats & unis ; la cabane accompagnée de timon, réussit mieux dans les terrains d'une surface inégale : quant au placement du parc, voici comme il se fait. Le Berger détermine l'enceinte, en mesurant le terrain avec une perche, ou de ses pas, à raison de trois pas par chaque claie ; il dresse le parc, en soulevant une premiere claie avec la crosse qu'il porte sur une épaule, & la porte sur son dos à

l'endroit où il a tracé ses lignes ; il transporte de même une seconde & une troisième claie à la suite l'une de l'autre ; à mesure qu'il avance , il passe l'extrémité supérieure de la crosse , dans une ouverture ménagée à l'endroit où les deux clefs empiètent l'une sur l'autre. Ces ouvertures , & celles qui regnent le long de la claie , se nomment *Eperneaux* , tandis que les deux chevilles tiennent en respect le haut des claies ; le bout , qui est la base de la crosse , les maintient. Cette base est assurée par une clavette de bois qu'on a passée dans la mortaise , & qu'on enfonce dans la terre à coup de maillet. Si la résistance des crosses n'est pas assez forte pour faire joindre exactement les clefs des angles , on élève les clefs , en les arrêtant avec une corde. La force du vent , & le côté d'où il souffle , déterminent la direction des crosses ; plus elles sont longues , plus le parc est affermi contre l'impétuosité des vents. Un Berger porte trente claies ; en changeant deux & trois fois par nuit : on nomme chaque changement coup de parc. Si le nombre des claies se monte à quarante , il a besoin d'un second ; la proportion du nombre des

claies & des bêtes de moyen corsage est de dix claies par cent bêtes ; quarante suffisent pour cinq ou six cents : on peut néanmoins changer cette disposition, relativement à la nature des amendemens dont les terres ont besoin, selon la longueur des nuits, la taille des bêtes, & la force des pâturages.

Chacun connoît l'utilité des parcs, il est inutile d'en parler ici ; mais ils n'ont pas lieu pour nos Provinces septentrionales. Dans certains endroits, on ne fait parquer les Moutons que pendant l'été ; dans d'autres, on les fait parquer pendant tout l'hiver ; ces animaux menent ainsi une vie sauvage. Cela peut avoir principalement lieu pour nos Provinces méridionales. M. Carlier, dans son *Traité des Bêtes à laine*, nous a donné la description d'un parc domestique, ou d'un parc d'hiver. Ce qui en a donné l'idée, c'est l'expérience qu'on a faite en Normandie, du côté de Rouen vers 1762, que les toisons des Moutons qui passent ainsi l'hiver, augmentent du quart en quantité, & de plus du double en qualité, quand on a soin de tenir le troupeau proprement : on a aussi observé

que cette exposition détruit le jarre, & prévient la chute de la laine au printemps. Le sieur George Petit, Laboureur du Vexin, en la Paroisse de Grainville, instruit de ce qui se pratique en Angleterre, en Irlande, &c, où l'on expose les Moutons au grand air, même pendant les temps les plus rigoureux de l'année, a essayé de faire parquer la moitié de son troupeau dans sa cour pendant l'hiver de 1762 : il a fait enfermer l'un & l'autre à l'ordinaire dans les étables ; la moitié qui a parqué n'a essuyé aucune espèce de maladie ; la laine a considérablement augmenté en quantité & en qualité, tandis que l'autre partie, renfermée dans les Bergeries, a été sujette à tous les inconvéniens qui arrivent ordinairement.

On nomme Bergers ceux qui gouvernent les troupeaux de bêtes à laine aux champs & à la maison. Un Berger en chef doit être un homme fait, capable de conduire en maître absolu, en Médecin & en Serviteur, selon l'exigence des temps & des lieux. Tout Laboureur, jaloux de prospérer, ne doit rien négliger pour avoir un Maître Charretier & un Berger consommés.

chacun dans sa partie; aussi dès qu'un Laboureur a fait choix d'un Berger, il doit s'en rapporter à son expérience sur tous points, & lui laisser un pouvoir sans bornes. On distingue deux sortes de Bergers; les Bergers de ferme & ceux de Communauté. Les troupeaux des premiers appartiennent à un seul Maître, Laboureur ou Bourgeois, & ceux des seconds sont composés de bêtes appartenans à différens Particuliers. Le sort des Bergers de ferme l'emporte de beaucoup sur ceux des Communautés.

On peut réduire les qualités constitutives d'un bon Berger à trois principales, la fidélité, la vigilance & la science: mais en vain auroient-ils ces trois qualités, si le troupeau auquel on les prépose n'est pas bien composé, & s'il ne se trouve pas exempt de certains vices radicaux, qui sont souvent des germes de maladies & de mortalité. On auroit beau confier au meilleur Berger des bêtes à laine d'espèces disparates, auxquelles les pâturages des lieux ne conviendront point, ou qui auront été achetées aux foires par un de ces Commissionnaires ignorans, qui se laissent séduire aux dan-

gereuses apparences de l'embonpoint; ce dépôt ne pourra jamais fructifier. Il en est de même, si on lui confie des bêtes chétives, qu'on aura pu acheter, à cause du bon marché, par pauvreté, ou par esprit d'avarice, sans parler encore de la maigreur, provenant d'un gras fondu ou des suites de la gale. Il se trouve des bêtes d'une laine naturellement défectueuse, jarreuse, sableuse, luzerneuse & buleuse, qui reçoivent & qui gardent la pluie, & toutes les especes de saletés que les bonnes toisons & les bons tempéramens rejettent.

Nous ne parlerons pas ici de la fidélité des Bergers; tout le monde fait en quoi elle peut consister: nous observerons seulement qu'un Domestique mal gagé, ou qui n'a point de gages suffisans, succombe aisément à la tentation de s'approprier tous les profits qui se présentent. Le meilleur préservatif contre tous les abus qui peuvent provenir du défaut de fidélité, est une bonne foi réciproque, & un principe d'équité, qui détermine les Maîtres à faire un sort convenable à leurs Bergers, & ceux-ci à ne pas vouloir s'attribuer ou exiger des salaires qui

emportent le produit du troupeau.

Les gages des Bergers se payent ou en argent seulement, ou en argent, ou en grains & en denrées: cela dépend des usages & des productions naturelles du pays. En Picardie, & dans plusieurs Provinces limitrophes, la plupart sont payés en argent & en grains, quelquefois en argent seulement.

La seconde qualité d'un bon Berger est la vigilance. On a toujours remarqué que la négligence & la fainéantise étoient des causes prochaines de tous les accidens qui pouvoient arriver. L'attention d'un Berger doit se porter sur tant d'objets, aux champs, au parc & à l'étable, qu'il faut pour le soutenir qu'il soit doué d'une bonne vue & d'une ouïe excellente; il lui faut aussi des chiens, & même un domestique pendant certains temps de l'année, surtout si son troupeau est considérable. Sans une attention particulière, un Berger court à chaque instant les risques de perdre en détail une partie de son troupeau. Lorsque les pâturages se trouvent entrecoupés de ronces, d'épines & d'arbrisseaux armés de piquans, les Moutons s'y prennent souvent, comme à un piège, par la cloison.

Un chien est un animal précieux pour un Berger ; ses manœuvres causent autant de plaisir que de surprise. Cet animal apporte en naissant un instinct qui vient de race , & que l'éducation perfectionne ; les Bergers en élèvent , & se les vendent les uns aux autres : on en distingue de deux sortes, des vifs & des posés : ceux-ci valent mieux à la plaine & dans les pâturages des chemins , quand la terre des deux côtés est couverte de moissons ; ceux-là agissent mieux dans les vallées entrecoupées de petites pieces , les unes cultivées , ensemencées de grains , plantées de légumes , &c. d'autres incultes , en jaeheres. Pendant les chaleurs , un chien posé est préférable à un chien vif , qui harcele continuellement le troupeau , le fatigue , l'échauffe , & lui occasionne par-là plusieurs genres de maladies. Les Bergers en ont pour l'ordinaire de l'une & l'autre espece , & ils les tiennent alternativement en lesse ; quand deux chiens ne leur suffisent pas , ils en ont un troisieme & un quatrieme ; un ou deux se reposent pour lors suffisamment , tandis que les autres travaillent. Il est nécessaire que les chiens aient la dent

bonne, autrement les Moutons se joueroient d'eux, mépriseroient leurs glapissemens & leurs poursuites. Cependant il ne faut pas qu'ils aient les broches ni trop longues, ni trop aiguës, de peur qu'elles ne fassent des plaies profondes: on prévient cet inconvénient, en cassant ou en limant les broches de jeunesse, dès qu'on s'apperçoit qu'elles poussent trop. Il faut que les dents aient la propriété de faire sortir le sang, plutôt que de meurtrir la chair.

Un chien bien dressé happe le Mouton au train de derriere, vers le bas du jarrêt, jamais au cou, ni aux pieds de devant; les morsures faites à ces derniers endroits guérissent difficilement, & font boiter; les morsures & meurtrissures qui tournent en plaies, se guérissent comme les piquures que les Tondeurs font par mégarde, ou par mal-adresse. Quand un chien cesse d'avoir la dent bonne, on le renferme.

Un chien de Berger, pour qu'il soit bon, doit connoître tous les signaux de son Maître, & savoir y obéir; c'est aussi une bonne marque, lorsque les chiens courent après les mottes que

jette le Berger aux endroits d'où il veut écarter les Moutons. On a remarqué que les chiens posés vivoient plus long-temps que les chiens vifs & courans; la durée de leur vie est d'environ huit à dix ans: quand ils sont malades, il suffit de leur faire prendre quelque repos, & de leur donner de la soupe & du bouillon. Veiller la nuit, courir le jour, est la vie d'un chien de Berger; au parc sur-tout, un chien dressé est réellement un trésor, & un surveillant qui épargne bien des peines.

On appelle Vagant, un jeune Serviteur, que le Berger prend en second dans les temps où le troupeau est plus difficile à conduire; quelques-uns leur donnent aussi le nom de Traînants; & en effet, ils suivent, tandis que le Berger va devant. Un Berger peut s'amuser, pendant les heures de loisir, à jouer des instrumens à vent; le son de ces instrumens récréé les Moutons, & écarte les loups. Il faut se défier d'un Berger qui cultive la magie, pour en imposer & se faire craindre; celui qui brigue cette réputation est un fainéant, à coup sûr, & souvent un fripon.

La troisieme qualité d'un Berger est la capacité; cette capacité dépend de plusieurs circonstances. En général, deux choses sont nécessaires à un Berger, pour acquérir de l'expérience; l'intelligence, & un tempérament propre à supporter les fatigues du métier.

Le génie, l'humeur & les caracteres varient chez les Bergers comme parmi les autres hommes: les uns sont vifs & actifs; naturellement inquiets, ils se fatiguent beaucoup, & tourmentent quelquefois mal-à-propos leur troupeau par un excès de zele & de bonne volonté: les autres sont tempérés, posés, & en montrant plus de tranquillité & de présence d'esprit, ils ne s'agitent qu'à la vue du danger, & gardent leur sang froid dans toute autre rencontre. A qualités & à mérites égaux du côté de la fidélité, de la vigilance & de l'expérience, un Berger tranquille, pourvu qu'il ne soit pas lent, vaut mieux que celui qui est sans cesse en action, & qui s'épuise, sans qu'il en résulte aucun avantage sensible. La meilleure école pour former les Bergers, c'est celle des Vagans, que les Bergers experts prennent à leur service, & avec lesquels ils partagent

leurs fonctions; les fils de Berger jouissent du même avantage. La houlette est le sceptre des Bergers, il faut qu'elle soit garnie d'un crochet à l'extrémité supérieure; car quand il est question d'arrêter un Mouton, pour le saisir, il suffit que le Berger le saisisse par un pied de derriere avec le crochet, & il n'est pas pour lors nécessaire de prendre l'animal par sa toison. Les fonctions & l'exercice de Berger sont ou habituelles, comme celles de garder ou de conduire aux champs, ou accidentelles & périodiques, comme les veilles de parc, & l'affourage des Bergeries; s'il se trouvoit un climat où il n'y eût point de nuit, point d'hiver rigoureux, ou de chaleurs excessives, les fonctions du Berger seroient de conduire perpétuellement son troupeau.

Le loup est un animal fort à craindre pour les Brebis; il emploie toute sorte de ruses. Quand il veut surprendre un troupeau au parc, ou attraper une proie, deux, trois & quatre se réunissent; un seul attaque, tandis que les autres demeurent en embuscade; ces derniers ayant pris leur poste au-dessous du vent, l'agresseur se présente au-dessus,

au-dessus du côté opposé, & fait tous les mouvemens qu'il croit propres à jeter la terreur & l'épouvante dans le troupeau ; les Moutons effrayés rompent les claies, & se répandent dans la campagne ; c'est alors que les loups, qui attendoient le moment du désordre, quittent leur poste, fondent sur les bêtes dispersées, en font un carnage affreux : non contents d'égorger les bêtes qui doivent leur servir de pâture, ils déchirent indistinctement toutes celles qu'ils peuvent joindre, dans l'espoir que demeurant sur la place, ils reviendront successivement les prendre. Celui qui a attaqué ne s'oublie point ; après avoir fait quelques feintes de fuir pour amuser & donner le change aux Bergers & aux chiens, il fait un circuit, & revient prendre sa part du butin.

Le loup seul, sans témoins & sans compagnon, est plus fin, plus réservé que quand il marche avec d'autres ; il a plusieurs rôles à jouer, & doit se comporter en ennemi qui attaque, qui combat & qui enleve sa proie : il s'avance d'abord à pas comptés contre le vent ; il examine avec des yeux de lynx l'affiette

des claies ; il sonde le terrain , s'il est meuble & compacte ; apperçoit-il un jour sur la terre , ou un défaut entre deux claies , il gratte , & tâche d'écarter avec son museau les deux bouts des claies , & cela avec tant de légèreté , & si petit bruit , qu'il se trouve glissé dans le parc , sans avoir été vu , ni entendu des Moutons : il fait alors dans le parc ce qu'on dit du loup renfermé dans la Bergerie ; il étrangle ; il massacre ; la frayeur saisit le reste du troupeau , qui force les claies , & prend la fuite. Cet ennemi n'est pas moins furieux dans la déroute que dans le combat ; il continue le carnage jusqu'au moment où le Berger survient avec ses chiens ; & quand il touche à l'instant critique où il court risque à son tour de perdre la vie , il saisit par le cou un des Moutons , à qui il a donné la mort , le charge sur son dos , & fuit avec cette proie.

On a cent expédiens pour prendre & écarter les loups : on les éloigne , en allumant des feux , ou en entretenant une fumée épaisse avec le secours du fumier , ou de la paille mouillée , dont on couvre un brasier : on fait aussi

fuir le loup, en battant le fusil ; l'odeur de la poudre à tirer l'écarte, & à plus forte raison les coups de mousquet. Cet animal est aussi tellement ennemi de l'harmonie, que le son des instrumens le fait fuir.

Un Berger attentif distingue à la voix de ses chiens si le loup rode autour du parc ; quelques-uns ont coutume de pendre des sonnettes au cou d'une douzaine de Moutons ; à la première alerte, le bruit de ces sonnettes les instruit du danger.

Dès qu'un Berger est averti de l'arrivée du loup, il doit lâcher sur lui ses chiens, & tirer un coup d'armes à feu ; un pétard d'un sol fait l'effet d'un coup de fusil pendant la nuit ; un tison ardent, des étincelles tirées d'un caillou avec un briquet, ou par le choc de deux pierres à fusil ; quelques lambeaux attachés à des piquets, pourvu qu'on les varie, la voix & les cris du Berger éloignent le loup.

Certains Laboureurs proposent comme un moyen infailible pour empêcher les loups d'approcher du parc & des Bergeries mal assurées, de faire filer des cordes d'une étoupe la plus grossière, & de planter de petits piquets de dis-

tance en distance , sur lesquels on étend ces cordes ; l'odeur du chanvre & des cordages fraîchement travaillés , fait autant d'impression , à ce qu'ils disent , sur le loup , que la poudre à tirer. Il est à propos , ajoute-t-on , d'en avoir de rechange , & de plusieurs façons , de varier la position des piquets de temps en temps ; & la raison , c'est que le loup s'accoutume peu-à-peu à ce qu'il voit continuellement , & passe.

De tous les moyens qu'on met en usage pour la conservation des troupeaux , le sel est , suivant M. le Blanc , un des plus indispensables. C'est une vérité reconnue & confirmée par l'expérience. Le Mouton est par sa nature d'un tempérament phlegmatique ; son cerveau comme son estomac est toujours extrêmement humide ; il s'amasse ordinairement dans ce dernier une quantité de glaires , qui commencent par lui ôter l'appétit , & dégénèrent ensuite en maladies dangereuses , souvent incurables , si on ne les prévient.

Le grand air , beaucoup de dissipation , & de bons alimens , peuvent considérablement diminuer ces accidens : mais le plus sûr est d'employer le sel ; car indépendamment de ce qu'en bien

des cantons de la Province de Languedoc, on ne sauroit tenir toute l'année les Moutons en plein air, les Bergeries sont en général très-mal construites, & d'ailleurs les fourrages, surtout ceux de la bonne espece. manquent quelquefois, & principalement lorsque l'hiver est long. Le sel n'est pas une nourriture, comme quelques-uns l'ont cru; mais il est reconnu pour certain qu'il prévient les funestes effets des maladies, que la constitution naturelle du Mouton & la mauvaise éducation ne rendent que trop fréquentes.

Le sel, par sa nature, dessèche les humidités, prévient la pourriture qui se formeroit dans les intestins, la dissipe, & excite l'appétit. Il est donc indispensable d'en donner aux troupeaux. Cependant l'usage n'en est ni assez général, ni assez uniforme. Certains Cultivateurs en donnent deux fois par mois, d'autres trois fois, d'autres tous les huit jours; quelques-uns le croient plus nécessaire dans les temps de sécheresse, d'autres dans des temps d'humidité. Ces derniers prétendent que lorsque l'animal commence à prendre les herbes du printemps, on ne peut assez lui en servir.

Quelques personnes, effrayées par la dépense, n'en donnent qu'une fois par mois, ou en hiver seulement; d'autres, par les mêmes motifs, ou par d'autres raisons, n'en donnent point du tout; aussi voit-on beaucoup de Moutons périr, sur-tout pendant l'hiver: on en attribue l'effet à toute autre cause qu'à la privation de sel, & souvent on eût sauvé le troupeau, si on lui en eût servi.

Parmi ceux qui ne font point usage du sel, les uns, comme on l'a dit, s'en abstiennent par économie, les autres le regardent au moins comme inutile. Les uns & les autres n'ont pas sans doute consulté l'expérience; c'étoit là cependant ce qui devoit les guider. Il est de fait que les Moutons qui paissent sur les côtes de la mer, sont en général plus robustes que les autres, à éducation égale, & moins sujets aux maladies qui affectent trop souvent ceux de l'intérieur du Royaume. C'est sans doute d'après cette réflexion que les Cultivateurs intelligens, qui ne sont pas à portée de la mer, ont déterminé de donner du sel à leurs troupeaux. Il est encore de fait que les Moutons qui paissent dans des pâturages salés, ou

auxquels on donne du sel, ont la chair plus ferme & de meilleur goût ; enfin , indépendamment de ce qu'on est à portée de voir autour de soi, on peut encore s'en rapporter à la conduite, de nos voisins. Les Espagnols donnent du sel au gros & menu bétail ; les Anglois, qui sont si éclairés, n'ont garde d'en priver les bestiaux ; enfin, les Suisses, cette Nation si sage, sont si persuadés de la nécessité de donner du sel, que les Cantons viennent de délibérer tout récemment qu'on devoit augmenter la dose qu'on donnoit ci-devant aux troupeaux : d'un autre côté, cette denrée est excessivement chaude ; conséquemment, l'excès en pourroit être nuisible. On en donne pour l'ordinaire une livre par vingt Moutons ; l'animal le plus vorace & le plus fort est celui qui en mange le plus, & il peut s'en trouver mal ; car autant il est intéressant d'arrêter dans le Mouton la trop grande abondance des humidités, autant il est prudent de lui en conserver une certaine quantité. Lorsqu'il prend trop de sel, ses humeurs se dessèchent trop, son sang s'échauffe, sa santé & la qualité de la laine s'altèrent ; l'humidité au contraire qui regne

dans l'animal, quand elle est bien ménagée, en lui conservant une bonne constitution, prête à la laine des efforts qu'elle n'auroit pas, si cette humidité se desséchoit trop. Il faut donc, en donnant le sel au troupeau, en régler l'usage.

Quelques personnes prétendent qu'en abreuvant les troupeaux dans les marais salans, cette pratique peut suppléer au sel, en appaisant la soif; mais elles se trompent, & exposent le bétail. L'eau des marais salans est communément bourbeuse, & celle qui est renouvelée par les eaux de la mer n'est encore chargée que d'une trop grande quantité de parties limonneuses; la partie saline dont elle est d'ailleurs composée, est remplie de trop d'âcreté, pour qu'elle puisse produire le même effet que le sel. Il ne faut, pour s'en convaincre, que savoir de quelle manière se fait le sel; on verra qu'avant de le laisser cristalliser, il faut purger l'eau de ce qu'elle a de limonneux & de trop âcre, sans quoi il seroit nuisible: d'ailleurs il y a un autre inconvénient d'abreuver les troupeaux dans les marais salans; les bords sont remplis d'herbes qu'ils broutent; ces herbes contiennent beaucoup d'humidité, des par-

ties limonneuses & âcres , que le sel qu'elles renferment ne sauroit corriger. On ne doit donc pas , sous prétexte d'économie , faire abreuver les troupeaux dans ces marais , parce que le prétendu avantage qu'on croit en tirer , ne compense pas les inconvéniens qui en résultent.

M. le Blanc , Inspecteur des Manufactures de Languedoc , après avoir réfléchi , tant sur les inconvéniens que sur la dépense que le sel occasionne , a tâché de remédier à l'un & à l'autre par le moyen de certains gâteaux salés , qui , en faisant le même effet que le sel , n'en ont pas les inconvéniens , & diminuent la dépense des trois cinquièmes. La base de ces gâteaux est de la farine de froment qu'on mêle avec de la farine d'orge , ou par moitié , ou par cinquième. Sur une quantité déterminée de cette farine , on met un quart de sel. Un de ces gâteaux , du poids d'une livre , donné à vingt Moutons , fait autant d'effet qu'une livre de sel ; cependant , comme en pétrissant il est bien difficile de n'employer que la quantité d'eau suffisante , on peut ajouter une demi-livre de sel , quoique cela ne soit pas absolument

nécessaire : on mêle bien les farines ensemble ; & après en avoir ôté le gros son , on les pétrit de la manière suivante.

On prend le tiers du poids de ces farines , que l'on pétrit avec une quantité d'eau suffisante , & dans laquelle on a fait dissoudre environ un huitieme de sel , en supposant toujours qu'on en emploie vingt-cinq livres pour un quintal de farine : on met dans la pâte la quantité de levain d'usage. Lorsque cette premiere pâte est bien levée , on prend le second tiers , que l'on pétrit avec le premier , en les mélangeant ensemble , par le moyen d'une quantité d'eau suffisante , dans laquelle on aura fait auparavant dissoudre le tiers de ce qui restera de sel ; & lorsque cette pâte est bien levée , on pétrit le troisieme tiers , que l'on mêle avec les deux premiers , par le moyen de l'eau qui reste , & dans laquelle on a fait dissoudre le surplus du sel.

Si l'on croit devoir suivre l'usage ordinaire pour pétrit , c'est-à-dire , faire l'opération en deux fois , on mettra pour lors dans la partie qui sert de levain le sixieme du sel , & le surplus dans l'autre partie : mais la pre-

miere méthode est la meilleure ; le pain a plus de consistance, & la pâte rend davantage.

Dans tous les cas, le sel doit être dissous dans l'eau, pour le distribuer également par-tout. Après avoir donné à la pâte le temps nécessaire pour lever & être mise au four, on la divise en petits gâteaux d'une livre. Ces gâteaux doivent être fort plats, c'est-à-dire, qu'on ne doit leur donner qu'un pouce d'épaisseur, afin qu'il n'y ait absolument que la croûte, soit pour éviter que ceux que l'on conserve ne se moisissent, soit pour les concasser avec plus de facilité.

On fait ensuite cuire ces gâteaux, comme on fait cuire le pain : il vaut mieux qu'ils soient trop cuits que pas assez ; ils se broient & se conservent mieux. Lorsqu'on les a tirés du four, on les laisse refroidir entièrement avant de s'en servir ; & si on veut les conserver, on les mettra dans un endroit sec, & à l'abri des rats. On peut les garder sans risque une année, & même plus.

Avant de les donner aux Moutons, il faut les concasser par petits morceaux, pour que la distribution soit

plus égale. Si cette distribution se fait en plein champ, on pourroit avoir deux planches jointes en forme de gouttière, avec un linteau en dedans pour les assujettir, & faciliter au Mouton le moyen de prendre tout ce qu'il trouvera : on aura seulement attention qu'il n'y ait que vingt Moutons à la fois, autrement on ne pourroit être sûr de faire une distribution égale. Si cette distribution se fait dans la Bergerie, on fera sortir les Moutons; & après avoir mis un gâteau concassé dans la mangeoire, on laissera entrer vingt Moutons seulement; après que ceux-ci auront mangé, on les fera sortir; on en fera entrer vingt autres, auxquels on aura concassé un autre gâteau, & ainsi de suite. Ces gâteaux sont d'ailleurs un vrai préservatif de la pourriture.

Les Brebis sont sujettes à plusieurs maladies, & principalement aux maladies de la peau, & ces maladies sont presque toujours contagieuses; la malpropreté des écuries, le peu de soin que l'on prend des Brebis, la mauvaise qualité des alimens en sont ordinairement les causes. La clavelée est la seule qui paroisse être totalement différente

des autres maladies de la peau; elle est pour les Brebis ce qu'est la petite vérole pour l'homme; c'est une dépur-
ation du sang, une purgation natu-
relle & presque indispensable de ces ani-
maux. Cette petite vérole des Brebis
est des plus contagieuses; elle dépeu-
ple souvent les troupeaux les plus
nombreux; elle paroît en tout temps &
en toute saison; cependant il y a des
saisons où elle est moins fâcheuse. L'ex-
cès du froid ou du chaud est également
dangereux pour cette maladie. La cla-
velée se manifeste par des pustules, ou
boutons enflammés, qui s'élèvent sur
tout le corps de l'animal; d'abord sur
les parties de l'animal, où il ne se trouve
point de laine, telles que l'intérieur des
cuisses & des épaules, le bas-ventre,
les mamelles, le dessous de la queue,
le nez, &c. L'éruption de ces boutons
est ordinairement complète vers le
quatrième ou cinquième jour. Cepen-
dant elle peut être retardée ou accé-
lérée selon la température de l'air, la
force & l'âge des bêtes, & les diffé-
rentes circonstances ou accidens qui
peuvent survenir. Après l'éruption,
suit l'inflammation, de même que dans
la petite vérole; les boutons restent

durs, rouges pendant quatre ou cinq jours, après lesquels ils s'éteignent ; ils blanchissent & deviennent mous ; ensuite la suppuration s'établit, la peau se dessèche, & forme une croûte noire, qui tombe par la suite : tels sont les périodes de la petite vérole des Brebis, lorsqu'elle est bénigne ; mais il est rare d'en trouver d'un caractère aussi bénigne ; souvent l'inflammation est si considérable, que les boutons noircissent & se dessèchent sans suppurer ; plus souvent encore, ce qui en augmente le danger, l'éruption ne se fait qu'imparfaitement ; les boutons sont petits, blanchâtres, peu nombreux. Le cas le plus dangereux, c'est lorsqu'il y a complication de maladie avec la clavelée ; quand la pourriture s'y trouve, ce qui est très-commun, la clavelée a toujours une suite funeste ; pour lors aussi-tôt après l'éruption, une morve plus ou moins épaisse coule avec abondance par les narines, la tête est attaquée : les paupières se gonflent tellement, que les yeux en sont fermés ; il survient un râle humide très-fort, une grande difficulté de respirer, avec battement de flanc considérable ; l'haleine est d'une puanteur

insupportable ; enfin , un dégoût absolu. Tous ces symptômes , principalement l'abondance de la morve , annoncent toujours la mort prochaine de l'animal.

Lorsque la Brebis affectée de cette maladie mange avec appétit , & que l'éruption est bien établie , on peut espérer la guérison , quoique la tête soit attaquée , qu'elle devienne pesante , que les paupières se gonflent , pourvu néanmoins qu'on ne remarque point de morve , ou très-peu ; souvent les joues & le nez sont couverts de boutons , les yeux même en sont attaqués ; la suppuration s'y établit très-promptement & très-abondamment , & sauve l'animal malade , néanmoins quelquefois aux dépens de sa vue.

Les dépôts & les abcès extérieurs sont très-avantageux dans cette maladie , ainsi qu'en général tout ce qui tend à une prompte résolution , ou tout ce qui peut procurer une ample évacuation de pareille nature. C'est de l'éruption complète & de sa durée que dépend la malignité ou la bénignité du clavin ; la température de l'air est le principal agent qui détermine l'éruption & sa durée. Tout le monde

fait que la chaleur ouvre les pores, le froid les resserre; l'un rend les fibres plus flexibles, plus lâches, l'autre les roidit: cependant l'excès de la chaleur est peut-être plus dangereux que celui du froid; le passage subit du chaud au froid est aussi très-pernicious dans cette maladie; cependant il est vrai de dire qu'un air pur & frais est pour lors très-nécessaire: mais pour renouveler cet air, il faut user de précaution, & prendre certaines mesures relatives à l'égard des bêtes malades.

Il est très-difficile d'empêcher les progrès de la contagion de la clavelée dans les bêtes saines. Cette maladie infecte ordinairement les troupeaux pendant trois mois; le second mois est celui où elle se fait sentir plus fortement, c'est-à-dire, celui où il se trouve le plus de bêtes attaquées. Il arrive souvent qu'une partie d'un troupeau s'en trouve affectée, tandis que l'autre est intacte, ou parce que cette dernière n'est pas disposée à recevoir la contagion, comme la première, ou qu'elle en a été déjà anciennement atteinte; car les Brebis ont rarement, pour ne pas dire jamais, deux fois cette maladie. La clavelée se répand de différentes

manieres, ou par l'habitation, ou par les pâtures, ou par les vents, ou par la communication quelconque.

Les symptômes de la clavelée étant connus, il faut donner la maniere de la traiter. Nous avons dit ci-dessus qu'elle se manifestoit par l'éruption des boutons ; conséquemment , dès qu'on voit quelques bêtes à laine tristes & languissantes, il faut les visiter; si on apperçoit des pustules, il faut aussi-tôt les séparer, & les mettre dans une Bergerie, ou infirmerie, non-seulement pour s'opposer, autant qu'il est possible, aux progrès de la contagion, mais encore pour pouvoir leur administrer les secours que chacune d'elles exige, suivant la violence plus ou moins grande du mal, ou les accidens qui peuvent survenir. En été, lorsque la chaleur est considérable, il faut les mettre dans une Bergerie grande & vaste, bien percée, pour pouvoir y entretenir toujours un air frais ; si c'est au contraire en hiver qu'elles ont cette maladie, on les logera dans un endroit petit, bien couvert, peu élevé, & le plus chaud qu'on pourra leur procurer. Pendant cette saison rigoureuse, il ne faut pas moins

avoir attention de renouveler l'air de leur infirmerie, au moins une fois par jour, en ouvrant la porte & les fenêtres pendant un quart d'heure à l'heure la plus tempérée du jour. En été, cette précaution est inutile, parce qu'on tient tout ouvert. Si dans l'hiver, les froids sont trop violens, & si on ne peut conséquemment donner de l'air à la Bergerie où elles sont, on y obvie, en y brûlant de l'*assa fœtida*, ou quelque autre drogue d'odeur forte & pénétrante, pour la parfumer. Cependant cela n'empêche pas, si on peut trouver quelques momens favorables, d'en profiter.

Il y a dans la clavelée des Brebis deux indications à remplir; il faut aider la nature dans l'éruption, & conduire l'éruption à une suppuration louable; quand l'éruption se fait bien, c'est la meilleure de toutes les marques; c'est pourquoi on donne pour lors aux Brebis quelques remèdes échauffans, pour procurer la sortie des boutons; celui dont on fait usage par préférence, est le safran pulvérisé: on en donne la dose d'une demi-once, ou d'une cuillerée par jour à l'animal; on le mêle avec de l'avoine & du son; on continuera ce re-

mede, jusqu'à ce que la suppuration soit bien établie: il faut en outre favoriser l'expulsion du virus variolique par toutes les voies naturelles; il faut aider les sécrétions, sur-tout celles des urines; la transpiration diminuée ou supprimée augmente plus ou moins sensiblement cette évacuation; le sel marin est pour lors le diurétique le plus convenable: on délayera une once ou une poignée de ce sel dans chaque seau d'eau, pour boisson ordinaire & unique; rien ne fait mieux porter les Bestiaux que le sel. *Voyez* ce que nous avons déjà dit ci-dessus au sujet des gâteaux de sel.

Le soufre & le sel marin, ou à son défaut le salpêtre, peuvent donc être regardés comme les remèdes généraux qui tendent au même but, quoique cependant ils paroissent contraires en effets. Le soufre entretient l'inflammation; l'eau nitré ou salée la tempere, mais en même temps chasse, par la voie des urines, une partie toujours hétérogene, qui auroit exigé, si elle étoit restée, pour être poussée en boutons, un degré peut-être trop considérable d'inflammation.

La suppuration est le principal agent,

dont la nature se sert pour se délivrer du poison de cette maladie. Tout ce qui pourra l'augmenter fera donc très-bien dans ce cas; les setons sont de cette nature: on agira sagement d'y avoir recours; on les fait ordinairement à la partie supérieure du sternum; pour les faire, on leve la peau, en la prenant entre deux doigts le plus qu'il est possible. Cette opération la double: on la perce alors avec un fer rouge, ou avec un instrument pointu: on passe une corde dans les deux ouvertures, dont on lie les deux extrémités pendantes: on enduit cette corde dans toute sa longueur d'onguent suppuratif, ou de *basilicum*. Chaque jour on a soin de la tirer, ou de la faire glisser entre cuir & chair, pour renouveler l'onguent, & la nettoyer du pus qui s'y amasse; quelques jours après, il se forme en cet endroit un amas de matière, qui s'écoule par l'ouverture; c'est ce qu'on appelle une ortie. Si on se sert d'un morceau d'ellébore, ou de pied de griffon, il se forme au bout de quelque temps une tumeur, qu'on conduit à la suppuration par le moyen du basilicon; mais le seton est plus facile: on peut encore avoir recours

aux œufs , quoiqu'ils n'agissent que très-peu sur les bêtes à laine.

Pendant tout le traitement de la maladie, il faudra nourrir les Brebis malades au ratelier, & ne les point laisser sortir de la Bergerie. Si c'est l'hiver, on leur donnera du foin à discrétion, & une fois par jour un mélange d'avoine avec du son, ou avec de l'orge carrelée, auquel on associera du soufre en poudre; en été on pourra les laisser aller aux champs, pourvu que ce soit aux heures où la chaleur se trouve la plus tempérée, ayant principalement soin de les mettre au frais, ou à l'ombre pendant le grand chaud.

Après avoir donné la cure générale de la clavelée, il faut exposer les différens accidens qui peuvent la rendre plus périlleuse. Le premier & le plus commun est une éruption supprimée ou répercutée. Lorsqu'on s'apperçoit que les boutons sont petits, blanchâtres, pointus, variqueux, peu nombreux, que la tête s'appesantit, que l'animal perd l'appétit, le danger est des plus éminens; on ne peut pour lors assez hâter la suppuration par toutes sortes de voies, par les setons, les orties, les vésicatoires, &c. Il

faut user en même temps des remèdes qui poussent à la peau, & qui aident à la transpiration. L'assa-foetida fait très-bien alors ; la dose sera d'une demi-once par jour. On donne ordinairement l'assa-foetida en substance ; mais comme il est dur, on fera mieux de le dissoudre, & de le mêler avec parties égales de baies de laurier en poudre, pour en faire une pâte, dont on donnera la grosseur d'une noix, une ou deux fois par jour, jusqu'à ce que l'éruption se manifeste totalement, & que l'animal ait recouvré l'appétit.

Un second accident totalement opposé au premier, c'est lorsque l'éruption est si considérable, que le corps se trouve entièrement couvert de boutons enflammés, serrés & nombreux. Quand on touche l'animal un peu rudement, il ressent une douleur vive, à ce qu'il paroît ; il tombe même souvent sans avoir la force de se relever ; si on le prend par le col, la convulsion survient aussi-tôt ; si on l'arrête par la laine du dos, il paroît au même moment tout éreinté ; il se traîne, sans pouvoir marcher pendant quelques minutes ; il n'y a pour lors aucune autre indication à remplir que celle de

modérer la violence de l'inflammation, qui pourroit très-bien attaquer les viscères, & qui, au lieu de se terminer par la suppuration, pourroit aussi se terminer par la gangrene, ou la mortification. Il n'y a point de temps pour lors à perdre; il faut recourir à la saignée; elle se fait à la jugulaire avec une flamme, & on tire à l'animal malade environ deux onces de sang, ou une très-petite palette; par ce moyen, le nombre des boutons diminuera; mais en diminuant, ceux qui resteront en deviendront plus larges, & s'étendront davantage; conséquemment, ils seront plus susceptibles de suppuration. En cas qu'une saignée ne se trouve pas suffisante, on en viendra à une seconde: on pourra encore faire prendre deux gros de salpêtre incorporé avec du miel pour un bol.

Dès que la suppuration commence à s'établir, le danger est presque passé: on tâchera cependant toujours de l'entretenir par l'usage continué du soufre & de l'eau salée. Lorsque les croûtes commenceront à se former, on retranchera le soufre; mais on ne discontinuera pas jusqu'à la quinzaine l'eau salée pour boisson.

Quand la clavelée se manifeste par des boutons d'un pourpre foncé ou mollet, lorsque les tégumens du bas-ventre sont de la même couleur, parsemés de vaisseaux noirâtres, il y a presque un danger imminent, parce que ces symptômes annoncent pour l'ordinaire une gangrene interne, une dépravation générale des humeurs, & leur dissolution: on pourra cependant dans ce cas essayer quelques remèdes: on mettra en poudre deux gros d'alun, autant de gomme arabique: on incorporera ces poudres avec du miel pour un bol, que l'on réitérera tous les jours: on donnera à l'animal malade pour boisson, de l'eau aiguisée avec l'esprit devitriol jusqu'à une douce acidité: on pourra substituer à défaut d'esprit de vitriol, du vinaigre: on aura aussi recours principalement aux setons.

Quand les Brebis pleines se trouvent affectées de clavin, elles jettent pour l'ordinaire leur Agneau; l'avortement est toujours dangereux; mais principalement dans ce cas; les boutons sont pour lors petits & peu nombreux; l'indication la plus pressante est d'en procurer la sortie, en donnant des remèdes

remèdes qui raniment les forces , tels que les cordiaux , & l'*assa-fœtida*.

De tout ce que nous avons dit , on peut déduire les axiomes suivans :

1°. une bête jeune & vigoureuse soutiendra les attaques de la clavelée plus aisément que celle qui seroit déjà affoiblie par l'âge , ou par d'autres infirmités ; 2°. la clavelée sera bien moins dangereuse dans une saison tempérée , que dans celle où regne une chaleur excessive , ou un froid considérable ; 3°. les accidens de cette maladie seroient moins fâcheux & plus rares , si on pouvoit préparer les animaux par un régime & une boisson appropriée à la maladie future , & si les Brebis avoient mis bas , & cessé d'allaiter ; 4°. il est peu de troupeaux qui soient exempts du clavin.

Ces axiomes posés , il est probable que l'inoculation du clavin doit être aussi salutaire pour les bêtes à laine , que l'inoculation de la petite vérole pour l'homme ; les mêmes avantages en résultent. Pour faire cette inoculation , on choisiroit la saison & les sujets : on les prépareroit suivant ce qu'on trouveroit de plus convenable. Comme la clavelée ne reparoit presque jamais

deux fois sur le même sujet, il ne faudroit inoculer que celles dont on seroit sûr qu'ils n'en ont point été attaqués. On choisiroit donc dans les troupeaux tout ce qui est jeune, vigoureux & sain; on rejetteroit tout ce qui seroit foible & délicat, âgé, attaqué de pourriture, ou d'autre mal: on inoculeroit au printemps ou à la fin de l'été: on ne perdroit pour lors aucun Agneau, ni aucune mere par avortement; cette maladie ne seroit pas si longue que si elle étoit naturelle; dans moins d'un mois, elle se termineroit, tandis que la naturelle dure ordinairement près de trois mois.

La rougeole, connue par plusieurs sous le nom de feu, est une maladie qui ne differe de la clavelée, qu'en ce que l'éruption, au lieu de se faire par boutons, se manifeste par une rougeur qui se répand sur la peau de l'animal. Les symptômes, les accidens & le traitement de ces deux maladies sont à-peu-près les mêmes; ainsi, il est inutile de nous étendre sur cet objet, pour en venir aux véritables maladies de la peau des Brebis.

La premiere est la gale ou la rogne; elle se manifeste toujours par de pe-

tits boutons qui s'élevent sur la peau ; l'humeur âcre & caustique qui en suinte , ronge les filets de la laine , la fait tomber , & laisse la place du mal à découvert. Dès qu'on s'apperçoit qu'une bête se frotte souvent & se gratte avec ses dents , il y a tout lieu de soupçonner la gale. En ouvrant la laine jusqu'à la peau , on découvrira les boutons qui causent cette démangeaison. Pour peu qu'on néglige cette maladie , l'humeur qui l'occasionne devient de plus en plus âcre , corrode le cuir , & y produit des excoriations qui dégènerent presque toujours en ulceres , quelquefois chancreux , & souvent incurables ; la chair & la peau tombent jusqu'aux os , principalement à la partie du visage ; les yeux sortent de la tête ; les cornes & les oreilles tombent , en sorte que le crâne paroît à découvert ; souvent le mal se répand sur la moitié du corps , avant que la Brebis meure ; quand la gale est parvenue à ce point , on la nomme dans les campagnes feu Saint Antoine.

Le bouquet , ou noir museau , est encore une espece de gale , qui est même souvent plus difficile à guérir que la commune ; on peut la qualifier

de gale sèche, ou de rogne à écailles brunes, qui affecte le museau & la tempe de l'animal à côté de l'oreille. Ces maladies proviennent presque toujours & de la négligence des Bergers, & de celle des propriétaires : mille causes peuvent y donner lieu ; 1°. l'urine, la fiente & les vapeurs d'un fumier qu'on laisse entasser pendant six mois dans leurs bergeries ; 2°. les années humides, & les pluies abondantes qui abreuvant continuellement d'eau la laine de leurs corps ; 3°. les piquures d'épines, après que les Brebis sont tondues, ou les plaies qu'on leur fait en les tondant ; 4°. enfin, la mauvaise qualité des alimens, la faim, la disette, le changement subit du froid au chaud. Lorsque la gale est uniquement occasionnée par des causes étrangères, comme la mal-propreté, les piquures, les blessures & la contagion (cette dernière est la plus ordinaire), on n'emploiera que des topiques, seuls ils suffiront. Il faudra cependant avoir attention de tenir les Brebis propres, de nettoyer les écuries, de les défendre des épines ou autres accidens, & de les séparer de celles qui sont infectées. On ne fera

usage pour topiques que de dessicatifs & de détersifs: on se servira par exemple d'une forte infusion de tabac, dans laquelle on jettera une bonne poignée de sel; & pour rendre ce remede encore plus efficace, on y ajoutera du soufre vif: on frotte la partie affectée avec cette infusion; après quatre ou cinq effusions, le mal est pour l'ordinaire desséché & emporté. Lorsque la partie affectée n'est pas bien considérable, on se contentera de mâcher du tabac; & quand on l'aura bien imbibé de salive, on en frottera la tache galeuse.

Si la gale vient à ces animaux d'un vice intérieur du sang, il ne faudra pas s'en tenir aux seuls remedes externes, de même que si elle leur est occasionnée par des alimens gâtés ou mal sains; les meilleurs remedes internes qu'on pourra leur donner dans ces cas, sont le sel ou le salpêtre dissous dans leur boisson à la dose d'une once par seau d'eau: on leur donnera en outre pour nourriture des alimens sains & de bonne qualité, & des herbes fraîches plutôt que du foin: on leur fera prendre tous les jours une cuillerée de soufre en poudre par picotin de son & d'a-

voine : on continuera au moins pendant huit jours l'usage de ces remèdes intérieurs, après quoi on en viendra seulement à l'infusion de tabac, qui est le remède extérieur.

La gale invétérée & négligée dégénère en petits ulcères, & se change en rogne. Tout le monde fait que la rogne n'est pas si facile à guérir que la gale commençante & nouvelle, & que, prise dans son commencement, elle se guérit mieux que quand elle est invétérée.

Pour traiter la rogne & le feu Saint-Antoine, il y a deux indications à remplir ; l'une est de corriger l'âcreté & le vice du sang ; l'autre, de mondifier & de cicatrifier les ulcères : le meilleur remède intérieur qu'on peut employer dans ce cas, est l'éthiops minéral ; la dose est d'une cuillerée par bête malade, qu'on mêle avec du son mouillé, & qu'on leur donne deux ou trois fois la semaine pendant le cours de la maladie : on feroit encore bien de leur faire prendre trois fois la semaine les pilules suivantes.

On prend un demi-gros de mercure doux ; on l'incorpore avec un peu de miel, ou bien on prend deux gros de

mercure crû , qu'on éteint dans une demi-once de térébenthine : on y ajoute du soufre en poudre la quantité suffisante pour faire du tout une pâte , que l'on divise en pilules de la grosseur d'une noisette , & d'un demi-gros chacune.

Après quelques jours de ce traitement intérieur, on frottera les petits ulcères deux ou trois fois par jour, avec une infusion de trois ou quatre onces de tabac dans deux pintes d'urine, ou dans une forte saumure, que l'on mettra digérer pendant huit jours dans le fumier chaud. Si par ce remède, les ulcères ne cessent pas de fournir toujours une sanie ichoreuse, on se servira pour liniment d'huile de chenevis, dans laquelle on aura fait fondre, sur un feu doux, autant de soufre qu'elle en pourra porter, & on y ajoutera l'onguent gris ordinaire : on continuera néanmoins toujours les remèdes intérieurs. Si après quinze jours ou trois semaines, le mal, au lieu de se guérir, vient cancéreux, ou se change en feu Saint-Antoine, il faut d'abord commencer par enlever les chairs mortes & baveuses, & les bords calleux, en les touchant avec l'huile de vitriol ; il

se forme bientôt après une escarre, sous laquelle s'établit quelquefois une sup-puration fort louable ; quand cette escarre est tombée, si les chairs ne deviennent pas vives, & si au contraire elles contiennent des levres livides, on réitérera l'application de l'huile de vitriol, jusqu'à ce que les chairs deviennent vermeilles : on lavera pour lors tous les jours la plaie avec une forte décoction de rhue & de ciguë. Si ces ulcères se trouvoient placés sur des parties peu charnues, comme, par exemple, la tête, il ne seroit pas possible d'employer pour lors le vitriol ; mais on auroit recours à l'huile de tabac, & à celle de soufre, qu'on mêleroit par parties égales, dans lesquelles on éteindroit du mercure moitié poids de ces huiles, qu'on appliqueroit sur les ulcères, ayant soin de les laver tous les jours avec la décoction de rhue & de ciguë : on ne discontinuera pas néanmoins l'usage des remèdes internes ; quand le mal est cancreux, il faut plus d'un mois pour en obtenir la guérison.

Le bouquet, qui est une espece de rogne qui affecte ordinairement le museau des Brebis, & qui s'étend quelque-

fois jusqu'à la tempe , au-dessous de l'oreille , est mis avec raison au rang des maladies de la peau. Quand cette maladie est récente , elle se guérit en frottant seulement une fois par jour la partie affectée avec un onguent de soufre vif & d'huile d'olive ; si au contraire elle est invétérée , elle est pour l'ordinaire rebelle : on frotte pour lors la partie affectée avec un mélange de parties égales d'huile de chenevis , de soufre , d'ellébore noir & d'euphorbe ; la dose de chacun est ordinairement d'une once.

Une autre maladie , qu'on qualifie encore dans les bêtes à laine de maladie de la peau , est l'anthrax ou le charbon. Cette maladie est une tumeur maligne & brûlante , qui s'élève en différentes parties du corps de la Brebis , & qui paroît d'abord comme un bouton noir , dur & âpre ; mais il y a tant de malignité dans cette tumeur , qu'en peu d'heures elle fait des progrès sensibles ; tous ses environs deviennent livides ; la gangrene survient , & en un jour ou deux au plus l'animal périt. On voit par-là qu'il n'y a point de temps pour apporter remède à cette maladie ; aussi dès qu'elle se manifeste ,

il faut à l'instant scarifier profondément la tumeur : on passera de l'esprit de vitriol dans les scarifications, & on décrira sur la peau, avec du beurre d'antimoine, une espèce de cercle qui entourera la tumeur ; la gangrene se bornera par ce moyen à la circonférence du cercle, & elle s'y arrêtera : on travaillera en outre à faire tomber le plutôt qu'on pourra l'escarre que les caustiques auront formée, soit en la scarifiant de nouveau, & y repassant l'esprit de vitriol, soit en l'emportant avec un instrument. Rien n'est plus essentiel que de donner promptement issue aux suc viciés & corrompus renfermés sous cette escarre : on détergera la plaie qui succédera à la chute de cette escarre, avec parties égales d'égyptiac & de térébenthine ; quand elle sera bien nettoyée, on en terminera la cure par le moyen de la térébenthine & du basilicum ; pour les pansements, on se servira toujours pour la laver d'une forte décoction de rhue & de ciguë.

Après avoir examiné la plupart des maladies externes des Brebis, il faut en venir aux internes. La pourriture est la maladie la plus commune chez

les bêtes à laine, & en même temps la plus dangereuse : on ne la connoît pour l'ordinaire que lorsqu'il n'y a plus de remède ; les symptômes en sont très-difficiles à caractériser dans les commencemens ; la pourriture ne s'annonce par aucun changement sensible de l'animal : il n'y a que les yeux & les gencives qui puissent nous diriger dans le diagnostic de cette maladie, encore même très-foiblement. Lorsqu'une Brebis est saine, ses yeux sont toujours vifs & brillans ; la caroncule charnue située au coin interne des yeux, est d'une couleur de chair animée ; les vaisseaux qui serpentent sur cette partie & sur l'œil, sont d'un beau rouge, & les gencives sont vermeilles ; mais dès que leurs yeux sont ternes & couverts d'humidité, que leurs caroncules & leurs vaisseaux, de même que les gencives, sont pâles & livides, il n'y a pas lieu de douter que l'animal est pourri. Si, avec tous ces signes caractéristiques de la maladie, on s'aperçoit d'un épanchement d'eau dans le bas-ventre de l'animal, on peut dire que la maladie est parvenue au dernier période. Il est facile de s'apercevoir de cette fluctuation, en frappant lé-

gèrement cette partie avec la main. Il survient encore aux bêtes à laine attaquées de la pourriture, un autre épanchement sous le menton; cet épanchement y forme une tumeur de la grosseur d'un œuf; les Bergers appellent cette tumeur *gourmette*: on ne s'aperçoit bien de toutes ces marques de pourriture, qu'après les premiers froids, ou les premières gelées blanches.

Quand on ouvre des Brebis mortes de pourriture, leurs poumons sont toujours couverts de tubercules; il paroît même quelquefois à leur superficie plusieurs hydatides; souvent la couleur de ce viscere, au lieu d'être d'un rouge pâle, est d'un verd noirâtre, qui pénètre dans sa substance. Le foie est encore plus attaqué que les poumons; c'est même le viscere où paroît être le siège principal de la maladie; au lieu d'être d'un brun foncé & sanguin, il est bleu pâle & livide; sa substance est molle, & se déchire entre les doigts, la vésicule du fiel est aussi très-flasque, & ne renferme qu'une bile dissoute & corrompue; la superficie du foie se trouve encore couverte d'hydatides plus ou moins grosses, ou plus ou moins profondes; le sinus de la veine porte,

& ses ramifications sont remplies de douves, especes d'insectes ; les intestins sont d'un blanc pâle & livide, humides, luisans, & presque diaphanes ; la matiere adipeuse de l'épiploon est citronnée & mollasse ; en général, tous les visceres & toutes les chairs se trouvent affectés de lividité & de mollesse.

Plusieurs personnes prétendent que ce qui donne lieu à cette maladie sont les douves, mais cela ne paroît pas probable ; il y a peu de Brebis où on n'en trouve point, & cela ne les empêche cependant pas d'être très-saines. La vraie cause de la pourriture dans les Brebis est le relâchement & la mollesse des parties solides occasionnés par une nourriture trop grasse & trop humide. Ainsi, tout ce qui peut empêcher ce relâchement, est propre à retarder ou à diminuer le mal : on peut par conséquent placer parmi les causes plus ou moins puissantes, ou plus ou moins prochaines de la pourriture, la différente température des saisons, la nature des alimens, l'âge & la force de l'animal, de même que la maniere de le gouverner. Personne n'ignore que les années les plus humides sont celles qui sont les plus favorables à

la pourriture, & la raison en est palpable; les bêtes à laine ne se nourrissent pour lors que d'herbages chargés d'humidité. Rien ne contribue plus aussi à la pourriture, que de conduire pour paître les Brebis dans des terrains frais, bas & marécageux; les alimens trop abondans & trop succulens passent aussi pour être très-dangereux aux Brebis, & pour favoriser chez elles la pourriture. C'est ordinairement à la première pousse des herbes, & aux approches du printemps, que cette maladie exerce ses ravages avec plus de fureur.

Il est presque impossible de guérir radicalement une Brebis attaquée de la pourriture. Quand la maladie est déclarée, le parti le plus sûr est d'engraisser l'animal, pour être en état d'être vendu, & d'en tirer profit; car la graisse est même une vraie tendance à cette maladie: mais si les Brebis sont encore saines, ou si du moins elles n'en sont que légèrement attaquées, on peut les garantir, en se servant des moyens suivans.

On a observé que les troupeaux qui habitent les marais salés ne sont jamais sujets à la pourriture; par con-

féquent le sel marin est le meilleur de tous les préservatifs : on en donnera donc aux Brebis quatre ou cinq fois par an, dissous dans une quantité suffisante d'eau, à la dose d'une demi-once ou environ par chaque Brebis. A défaut de sel marin, on pourra employer le sel gemme, le saipêtre, les sels lixiviels, ou les lessives des cendres de presque tous les bois. Les gâteaux de sel de M. le Blanc sont encore préférables.

Des préservatifs contre cette maladie, mais qui sont cependant moins sûrs, sont les plantes ameres, astringentes, apéritives & dessicatives, telles que les aromatiques, le serpolet, la bruyere, l'absynthe, tous les feuillages de chêne, de charme & d'aune, & généralement tous les foins de bonne nature & de prés secs. Rien ne conserve plus long-temps les troupeaux sains que de les mener pâturer dans des endroits secs, élevés, & peu abondans; mais comme de pareilles pâtures sont peu propres à engraisser les animaux, il est d'une nécessité absolue de séparer les bêtes à laine qu'on veut engraisser, d'avec celles qu'on destine pour la population. Ainsi, pour garantir

les troupeaux de la pourriture, il ne faut point les engraisser, mais uniquement les entretenir en bonne chair; il faut les mener paître sur des terrains secs & élevés, sur-tout en hiver, & dans des saisons pluvieuses, les empêcher de boire copieusement & fréquemment l'eau naturelle des fossés, mais leur en donner, dans laquelle on aura dissous du sel & du salpêtre, ou bien, à défaut de l'un & de l'autre, une légère lessive de cendres de bois, ou de l'eau de chaux reposée & éclaircie; pendant l'hiver, on leur donnera pour alimens parmi leurs pailles, des feuillages de bruyere, de chêne, & d'autres substances astringentes, dessicatives, & de pareille nature. En prenant toutes ces précautions, & en donnant aux troupeaux quatre ou cinq fois l'année du sel, il y a tout lieu de s'attendre qu'on parviendra à les garantir de cette funeste maladie, ou du moins à la retarder.

Les préservatifs les plus vantés contre la pourriture, sont la poudre de fourmi & les poudres dessicatives; la poudre de fourmi n'est autre chose qu'une fourmilliere toute entiere, tant les fourmis que la terre, que l'on prend

en automne, & que l'on fait sécher au four, de façon que les fourmis & tout le reste puissent se réduire en poudre fine entre les doigts. On donne de cette poudre à chaque Brebis environ un quart de chopine, en y mêlant deux fois autant d'avoine : on répand du sel pilé par dessus ; autrement on l'arrose avec de l'eau bien salée, ou avec de l'urine humaine. Ce remède fait effet sur les Brebis ; on le leur donne une fois par semaine.

On trouve dans les Auteurs différentes sortes de poudres dessicatives pour la pourriture des Brebis ; la première se prépare avec deux onces d'antimoine crû, quatre onces de baies de laurier, quatre onces de soufre & deux onces de nitre : on pile le tout ensemble, & on le mêle avec dix livres de sel ; puis on le met dans des auges, pour que les Brebis en puissent lèche, sur-tout en automne, après un été humide.

Ou bien on prend du nitre, & c'est la seconde poudre dessicative dont on se sert, du *lapis scillus*, deux tiers du premier sur un tiers du second : on les pile dans un mortier, & on les mêle bien ensemble : on donne cette poudre

aux Brebis dans du lait, autant qu'en peuvent contenir deux dés pour chacune si elles sont âgées, & seulement moitié si elles sont jeunes.

Une troisieme poudre dessicative est celle qui se prépare avec une livre d'antimoine crû, une demi-livre de nitre, & un quarteron de tartre rouge: on pile chaque drogue séparément; après quoi on les mêle ensemble: on en prend une bonne cuillerée pour six à huit Brebis, & avec un peu de farine & d'absynthe seche, on en fait une pâte, dont on donne à chaque Brebis la valeur d'une grosse noix, une ou deux fois par semaine, en automne & au printemps, & une fois par mois le reste de l'année, après cependant que les Brebis ont mis bas, & que les Agneaux sont déjà un peu grands. Il ne faut pas laisser boire les Brebis le même jour qu'on leur aura donné ce remede.

La poudre de Poméranie est trop fameuse dans les livres qui traitent de la pourriture des Brebis, pour n'en pas rapporter la composition: on prend pour cet effet de la poudre grise de salpêtre composé, une livre; de la gentiane & des baies de laurier, de chacune quatre onces; des baies de

genievre, du sel commun, des racines d'angélique, d'aunée, de pimprenelle, d'aristoloche, de chaperoniere, de cyclamen, d'ellébore noir, de la racine de fougere, de la bétoine, du millepertuis, du chardon bénit, de la rhue, de l'aurone, de la millefeuille, de la fumeterre, du scordium, du marube blanc & de l'hyssope, une once & un quart de chacun, avec deux onces d'absynthe, deux gros & demi d'*assa-fœtida*, & six boules de castor préparé : on pile le tout en grosse poudre, & on en donne à chaque Brebis une demi-once, deux ou trois fois par semaine le matin, & on la mêle dans de la pâte, ou dans une boisson faite d'eau & de farine, qui ait un peu de consistance.

Une poudre dessicative qui convient encore pour la pourriture des Brebis, est la suivante : on prend un gros d'antimoine, un demi-gros de nitre, & une poignée de bourgeons d'absynthe : on pile le tout ensemble, & on le donne à la Brebis dans sept ou huit poignées d'avoine pour une seule dose.

Une maladie qui n'est pas moins commune aux Brebis que la pourriture,

est la toux : on en distingue de deux fortes ; la sèche , qui dégénere en asthme , & l'humide , accompagnée de morve. Cette dernière n'est pour l'ordinaire qu'un rhume , ou un morfondement ; les alimens secs , poudreux & trop échauffans , sont toujours les causes occasionnelles de la toux sèche ; ils irritent les poumons , & en les irritant , ils excitent la toux , & la provoquent nécessairement. Les vicissitudes du chaud & du froid , les changemens subits de l'un & de l'autre , les pluies froides & les frimats , occasionnent la toux humide ; ces deux toux , qui proviennent de deux causes différentes , se guérissent cependant , à ce qu'on prétend , par la pâture verte en plein champ ; aussi en laisse-t-on souvent la cure à la nature.

Cependant si cette toux étoit violente , & s'il y avoit quelque accident à en craindre dans le cas de la toux sèche , on donneroit à l'animal malade pour boisson , de l'eau tiède blanchie avec la farine d'orge ; & pour nourriture , cette même farine amplement humectée : & en cas qu'on soit obligé de donner du foin , il faudra le mouiller avant de le mettre au ratelier. Si la

toux est humide , on emploiera des remedes atténuans , incisifs , propres à procurer une expectoration abondante : on donnera par exemple à l'animal malade de l'ail , qu'on mêlera dans de l'avoine , ou qu'on lui fera avaler en substance ; ou bien on prendra un oignon , on l'écrasera , & on le saupoudrera d'une demi-cuillerée de sel ; on en fera ensuite une pâte avec de la farine , qu'on divisera en deux doses , à prendre moitié le matin , moitié le soir : on pourra encore faire des pilules de la grosseur d'une noisette , avec du goudron & de la farine , & en donner à l'animal attaqué de toux sèche.

Un remede encore très-vanté dans ce cas , est le suivant ; il réunit ensemble tous les autres : on prend *assafœtida* , une once ; ail , deux onces ; fleurs de soufre , une once ; goudron , deux onces : on fait du tout une pâte avec du miel , pour des pilules de la grosseur d'une noisette , à faire prendre deux par jour.

On humectera le foin qui servira de nourriture à l'animal , avec de l'urine fraîche & saine ; sa boisson sera froide , & s'il est possible , on infusera du gou-

dron; on en met une livre dans cinq à six pintes d'eau: on remue ce mélange avec un bâton pendant une demi-heure, après quoi on le laisse reposer, & on en donne l'eau éclaircie à l'animal.

La troisième maladie interne des Brebis est la diarrhée: on en distingue de trois sortes, suivant l'Auteur de l'Histoire Naturelle & Vétérinaire des Brebis; la première est occasionnée par une indigestion, ou par des alimens trop relâchans & trop émolliens; la seconde espèce est celle qui est compliquée avec quelques autres maladies, qui en est souvent même un symptôme; la troisième provient de la dépravation des sucs de l'estomac, ou de la bile, qui venant à s'aigrir, irritent & exco rient les intestins. Dans cette espèce, les excréments sont glaireux, & plus ou moins teints de sang: on nomme cette diarrhée dyssenterie. Il ne faut jamais arrêter subitement une diarrhée; pour la cure de la diarrhée simple, il ne faut employer que des absorbans & de légers astringens: on donnera v. g. à la Brebis attaquée de la diarrhée, de l'eau dans laquelle on aura fait crever du ris à la dose d'une poi-

gnée par pinte : on pourra aussi lui faire prendre de la craie pilée, & de la poudre cordiale incorporée avec le miel.

Si on doit craindre d'arrêter toute sorte de diarrhée, à plus forte raison doit-on craindre pour celle qui est le symptôme d'une autre maladie. Cependant si la maladie totale se trouve entièrement dissipée, & s'il n'en reste plus que le symptôme, on l'arrêtera peu-à-peu, de peur que la bête malade ne s'affoiblisse trop, en lui donnant de l'eau de ris, de la craie, & même des cordiaux, tels que le vin, la muscade, la thériaque, ayant sur-tout égard, dans l'administration de ces remèdes, à l'état de la bête malade, & au genre de maladie dont elle est affectée.

Quant à la dyssenterie, comme il y a toujours dans cette maladie inflammation plus ou moins considérable dans les intestins, on en commencera le traitement par une saignée à la jugulaire; ensuite on prescrira les adoucissans & les absorbans: on évitera tous les cordiaux, & tout ce qui peut augmenter l'inflammation.

Un remède très-vanté contre la dyf-

sentierie est l'eau de ris, dans laquelle on aura dissous une once de gomme arabique par pinte : rien n'est plus propre à adoucir & à épaissir les humeurs : on pourra encore donner à l'animal dyssentérique, de la craie pour absorber les acides ; rien n'empêche d'avoir recours aux clysteres gras & onctueux ; mais il faut les donner en petite quantité, telle que d'un demi-setier. La nourriture ordinaire de l'animal fera de la farine d'orge un peu humectée, & légèrement nitrée. Dans tous les dévoiemens en général, il faut nourrir l'animal au sec avec la paille & le son de froment ; dans le simple, on pourra lui donner du foin, de la luzerne, mais jamais du fourrage de vesce, qui relâche trop.

La quatrieme maladie interne des Brebis est la constipation. Cette maladie provient presque toujours d'échauffement ; un régime émollient & rafraîchissant suffit pour la guérir ; une boisson avec de l'eau blanchie de farine d'orge ou de seigle, une nourriture avec cette même farine bien humectée, de la paille d'orge, du fourrage de vesces, de la pâture verte, sont plus que suffisans pour faire passer la constipation.

constipation. En cas cependant qu'ils ne fussent pas, on aura recours à quelques clysteres composés d'une chopine de petit-lait, de deux cuillerées de beurre, & d'une bonne poignée de sel.

Le pissement de sang est une cinquieme maladie des bêtes à laine. Comme cette maladie reconnoît la même cause que celle qu'on nomme *sang proprement dit*, nous allons parler ici de l'une & de l'autre; la premiere arrive, lorsque par quelque action forcée, ou par un échauffement considérable, quelque vaisseau qui répond à la vessie, aura été ouvert ou rompu; si le vaisseau s'ouvre dans les intestins, l'animal est attaqué pour lors de sang.

Cette derniere maladie peut encore être occasionnée par quelque plante caustique ou tranchante que l'animal aura avalée, & dont le suc âcre aura corrodé ou lacéré un vaisseau. Ces deux maladies ne sont pas sans danger, si on n'y apporte pas bien vite remede, sur-tout la derniere. Lorsqu'on s'aperçoit qu'une Brebis ne mange plus, qu'elle a l'air triste, la tête baissée, souvent un gonflement au flanc, on a tout lieu de soupçonner le sang. Le remede

qu'on emploie pour lors, c'est de le tirer dehors des intestins.

Cette opération se fait, en insinuant dans le fondement une très-petite cuiller de bois, ou une espee de spatule un peu creusée, que l'on trempe dans l'huile, pour la rendre plus coulante : on nettoie le rectum des excréments qui peuvent y être contenus ; ensuite, en poussant la spatule aussi loin qu'il est possible, sans rien forcer, on ramasse ce qui se trouve dans l'intestin, & on le tire : on réitere cette opération cinq ou six fois, & l'on nettoie la spatule à chaque fois ; on ramene presque toujours du sang grumelé & noirâtre, une écume muqueuse. Lorsqu'on ne tire plus ni sang, ni mucosité, l'animal est pour l'ordinaire guéri ; quelquefois il faut recommencer jusqu'à trois fois, & même plus ; mais cela ne se fait pas sans danger : il vaudroit mieux avoir recours aux remèdes anti-dyssentériques dont nous avons parlé.

Le pissement de sang n'est pas si à craindre ; la matiere épanchée s'écoule librement par les urines, & n'est point exposée à se putréfier, comme dans le sang proprement dit. Si l'hémorrhagie

étoit trop considérable , ou si elle durerait trop long-temps , l'animal pourroit peut-être bien périr de foiblesse. On commencera la cure de cette maladie par une légère saignée ; ensuite on donnera pour boisson à l'animal malade , l'eau d'orge aiguillée avec du vinaigre : on lui fera en outre prendre tous les jours , si le cas est pressant , deux ou trois pilules , de la grosseur d'une noisette , d'alun en poudre , incorporé avec le syrop de grande consoude : on dissoudra encore une once de gomme arabique , ou telle autre gomme incrassante , dans une pinte d'eau de riz , & on lui en fera boire un demi-setier par jour en deux ou trois prises ; nonobstant la guérison de l'animal , on le tiendra encore pendant deux ou trois jours au régime d'eau de riz pour boisson , & de farine d'orge pour nourriture : on ne lui permettra que peu d'exercice , ou un exercice très-moderé , & on lui interdira tout ce qui peut l'échauffer ; la boisson sera plutôt froide que chaude.

Une maladie particuliere aux Beliers , est celle qu'on nomme improprement chaude-pisse. Lorsque les Beliers ont trop de Brebis à saillir , il

arrive souvent que les parties de leur génération tombent dans le relâchement, & laissent échapper la semence. Pour apporter remède à cet accident, il suffit de mettre l'animal à un régime rafraîchissant, & à une boisson nitrée & aiguisée avec du vinaigre.

Le prépuce des Beliers & des Moutons s'enflamme quelquefois avec enflure, excoriation & légère suppuration; c'est ce que les Bergers appellent mal-à-propos chaude-pisse. Cet accident ne provient souvent que de la mal-propreté des Bergeries, & disparaît bien vite, pourvu qu'on entretienne la partie affectée propre, qu'on l'adoucisse avec quelque graisse. Si cependant, après l'inflammation & l'enflure dissipées, l'écoulement continue, on lavera le prépuce avec le vinaigre & l'eau, mêlés à parties égales avec de l'eau de chaux légère, d'alun, ou de tel autre dessicatif.

Une maladie qui est encore très-commune aux Brebis, est la brûlure, ou mal de fer. Il faut expliquer ce qu'on entend communément par cette maladie. Lorsqu'un troupeau a été violemment tourmenté, sur-tout pendant les grandes chaleurs, soit par la fatigue,

en allant chercher les pâtures trop loin, soit par l'indiscrétion des Bergers, qui le livrent à leurs chiens, & le font courir incessamment ; les Brebis ou Moutons de ce troupeau s'échauffent, maigrissent, & se dessèchent au point que par la suite elles périssent de marasme ; c'est pour lors qu'on dit que le troupeau est attaqué de cette maladie. On n'a que des signes équivoques de la brûlure, ou mal de feu, tels que la rougeur des yeux, la maigreur, une soif ardente, la connoissance du peu de soin qu'on a eu de la bête. Les remèdes qui conviennent dans son commencement sont le repos, une nourriture humectante, émolliente & rafraîchissante, des pâtures grasses & fraîches, une boisson nitrée & légèrement salée, ou aiguisée avec le vinaigre ; mais quand le mal est parvenu à un certain point, c'est-à-dire, quand le foie des Brebis est racorni & squirreux, ce qui arrive toujours dans cette maladie, il n'y a pour lors point de guérison à attendre. On pourroit cependant tenter des remèdes fondans.

Le tournoyement ou le vertigo est une maladie qui est encore ordinaire chez les Brebis : quand elles en sont attaquées, elles sont toutes étourdies ; elles

chancelent en marchant ; elles tombent fréquemment, dirigent pour l'ordinaire leur marche , & tournent toujours du même côté. La durée du vertigo est presque toujours d'un mois ; au bout de ce temps, l'animal périt par accident, ou meurt de consomption. Plus les Brebis sont jeunes, plus elles y sont exposées ; & plus il fait chaud, plus cette maladie est commune : c'est ce qui fait qu'on l'attribue pour l'ordinaire à l'ardeur du soleil. Il n'y a aucun remède à ce mal. Dès qu'on s'apperçoit qu'une Brebis en est attaquée , on la tue à l'instant, avant qu'elle ne soit réduite en consomption, parce que sa chair n'en est pas pour lors moins bonne.

L'obstruction du lait est une maladie qui n'est propre qu'aux Brebis qui nourrissent ; leur mamelle devient très-grosse, dure & douloureuse : on emploie pour cette maladie avec succès l'emplâtre de ciguë. Ce topique dissout le lait grumelé & coagulé, fond les obstructions, & amollit les duretés. Outre les maladies internes & de la peau dont nous avons parlé, il y a encore d'autres maladies d'accidens , parce qu'elles surviennent accidentellement aux Brebis, telles que les blessures, les piquures,

les morsures, les contusions, les poisons ou alimens dangereux.

Les bêtes à laine sont rarement sujettes à des blessures considérables; quand elles en ont, il faudra appliquer dessus des plantes vulnéraires, telles que les feuilles froissées de nicotiane, de bugle, de sanicle; & à défaut de ces feuilles, on pourra avoir recours à notre eau vulnéraire, dont nous avons donné la composition dans notre Médecine moderne.

Les morsures sont très-dangereuses aux Brebis; il y a toujours contusion & laceration, sur-tout dans celles du loup; les chairs s'en trouvent tellement froissées, qu'elles n'ont presque plus de ressort, même à six pouces autour de la blessure; elles sont d'un pourpre noir; le sang répandu & stagnant forme une échymose, qui fait bientôt tomber la partie en gangrene & en mortification. Il faut détruire les chairs mortes jusqu'au vif, afin d'éviter la gangrene, & d'établir une suppuration louable, qui cicatrise la plaie. Pour parvenir à cela, il faut se servir du cautere: on échaude la partie, en y versant de l'huile bouillante, en prenant cependant garde qu'elle n'offense les parties essentielles,

telles que la trachée-artère, si la morsure est au col. Cette brûlure forme une escarre, & la suppuration s'y établit; mais si la morsure est considérable, & s'il y a beaucoup de chair emporté, l'animal a beaucoup de peine à en revenir.

Dans les pays où les vipères sont communes, les Brebis sont sujettes à en être mordues; aussi-tôt après l'accident, on scarifiera la morsure; on laissera saigner les incisions pendant long-temps, après quoi, on les étuvera avec l'esprit volatil de sel ammoniac: on fera prendre de quatre en quatre heures un verre d'eau, dans laquelle on mêlera six ou sept gouttes du même esprit: ou, si on aime mieux, on pourroit incorporer la même quantité d'esprit volatil avec de la farine, pour un bol que l'on fera avaler à la bête mordue, quatre ou cinq fois par jour, jusqu'à ce que les accidens aient disparu; c'est pourquoi les Bergers feront très-bien d'être toujours munis d'une phiole d'esprit volatil, tant pour eux que pour leurs troupeaux. Ce traitement peut encore convenir dans le cas de la morsure d'un animal enragé; il suffira seulement d'y joindre deux ou trois

grains d'opium dissous dans du vinaigre; quant aux piquures, lorsqu'elles sont superficielles, elles se guérissent facilement, ainsi que les coupures faites avec les instrumens dont on se sert pour les tondre. Il n'y a qu'à frotter uniquement le mal avec quelque graisse, ou un peu d'huile battue avec du vin. Si la piquure est cependant profonde, il faut y couler de l'essence de térébenthine.

Il arrive souvent que les pieds de la Brebis étant amollis, & presque pourris par la fiente & l'humidité, l'animal prend un clou, une épine ou un chicot; quelquefois même la pourriture & la chaleur seule du pied le font boiter; quand il s'y trouve un corps étranger, il faut à l'instant l'en tirer. Après avoir examiné le dessous du pied, les talons & l'entre-deux des sabots, quand il s'y trouve du pus, il faut l'évacuer par une incision: on nettoie le pied, on enlève tout ce qui est gâté, tant de la sole que du sabot, & on le panse avec des tentes imbibées d'essence de térébenthine. Si on venoit à négliger ces choses, la matière croupiroit infailliblement dans les parties, & attaqueroit les tendons & les ligamens qui sont dans

l'intérieur du pied, ce qui estropieroit au moins l'animal pour toujours.

Des accidens qui surviennent encore quelquefois aux Brebis sont les fractures & les luxations des os : quand leurs os sont fracturés, on tâche d'en réunir les extrémités, & de les contenir avec des éclisses, jusqu'à ce que le calus soit formé ; ce qui se fait plus vite dans les jeunes animaux que dans les plus âgés : quand c'est une luxation, on fait la réduction des os luxés, & l'on applique un restreintif de blanc d'œuf battu avec l'alun, auquel on ajoute du vinaigre pour raffermir la partie. Tout ce que nous disons ici à l'occasion des fractures, doit s'entendre précisément de celle des os des jambes ; la fracture des autres os, tels que ceux de la cuisse, de l'épaule, seroit trop difficile à contenir, quand même on réussiroit à en réunir les extrémités. Il en est de même des fractures compliquées, de celles où l'os est fracassé, & où il y a plusieurs esquilles ; rien n'empêche cependant d'en tenter la cure : si l'animal n'est pas en état d'être tué, après avoir fait précédemment la réunion le mieux que l'on pourra, & avoir assujetti avec des éclisses, on abandonnera le reste au soin de la nature. Lorsque

L'animal est jeune, il peut s'y faire un calus, & s'y former une tumeur, que l'on ouvrira, & par laquelle les esquilles seront rejetées. Si, par l'extraction de l'esquille, l'os se trouvoit à nud & à découvert, il faudroit panser la plaie avec des plumaceaux imbibés de teinture d'aloës: mais rarement doit-on entreprendre une pareille cure; il faut un mois & plus pour consolider une fracture simple.

Une maladie commune aux Brebis qu'on exporte d'au-delà des mers, est celle qu'on nomme *mal de mer*. Le roulis du vaisseau leur donne des étourdissemens, leur fait perdre totalement l'appétit, & provoque le vomissement. Cette maladie n'est qu'un trouble de la machine animale; on la rétablit, en faisant boire un verre d'eau-de-vie à chaque Brebis malade. L'expérience a prouvé que ce seul remède étoit suffisant pour opérer la guérison.

Il se trouve une quantité de plantes qui sont nuisibles & même venimeuses aux Brebis: nous en avons parlé ci-dessus, ainsi, nous ne parlerons actuellement que des plus dangereuses. Une de celles qui passent pour telles est le sanvé, le rapistre, & en quelques en-

droits le féné. *Sinapi arvense præcox*. Cette plante est très-abondante dans de certains terrains. Les Brebis en mangent avec avidité, sur-tout lorsqu'elles sont pressées par la faim, & elles en périssent à l'instant. Quelques Auteurs ont assuré, sans cependant aucun fondement, que la crapaudine *fideritis* engendrait des vers dans les Moutons: nous n'osons avancer un tel fait.

La prêle, ou la queue de Cheval, *equisetum arvense*, fait avorter, dit-on, les Brebis; l'anémone des bois leur occasionne la dyssenterie: en général, toutes les plantes âcres telles que les renoncules, & les marécageuses telles que la ciguë aquatique, leur sont toujours nuisibles, & souvent pernicieuses; quant aux insectes, tels que les araignées, les chenilles, qui passent pour venimeux, & que les Brebis auroient pu avaler, comme ces insectes ne peuvent tout au plus leur occasionner que quelques dégoûts, ou quelques légers boutons à la bouche, on leur frottera la langue & les lèvres avec du vinaigre & du sel, ou du lait.

Outre toutes les maladies qui affectent les Brebis, & que nous venons de détailler, ces animaux se trouvent encore exposés à divers insectes, qui leur

sont très-pernicieux. Les plus communs sont les poux, la tique, la mouche du sinus frontal. Cette dernière est la plus dangereuse ; elle fait souvent périr l'animal ; elle s'insinue par les narines, & pénètre jusqu'au sinus frontal ; elle y dépose ses œufs ; le petit ver qui en naît se nourrit du mucus dont cette cavité est abreuvée, s'y métamorphose, & en sort par la même voie, c'est-à-dire, par les narines, en mouche parfaite. Il est facile de concevoir la douleur & l'inflammation que peut causer ce ver par son mouvement dans une cavité tapissée d'une membrane très-sensible & très-délicate ; il n'y a aucun remède à apporter à cet accident.

Une espèce de ces mêmes mouches dépose encore quelquefois ses œufs sur le dos des Moutons ; cet insecte s'insinue sous la peau par le moyen d'une espèce de tarière, dont il est muni ; peu après, il s'élève à l'endroit piqué une tumeur, dans laquelle est logé & se nourrit le ver provenu de l'œuf, jusqu'à ce qu'il se métamorphose & sorte en véritable mouche : quelques-uns ouvrent légèrement la tumeur, & en tirent le ver ; mais dans les pays où

cet insecte est commun, cet expédient seroit impraticable ; le dos entier de l'animal ne seroit qu'une plaie. Dans la partie septentrionale de l'Angleterre, les Brebis y sont fort sujettes : on emploie pour les en garantir un onguent de goudron, de beurre & de sel, qu'on leur met depuis le front, le long du dos, & sur une partie des épaules.

Pour chasser les poux & autres insectes des Brebis, on se sert de l'infusion d'une demi-livre de tabac dans quatre ou cinq pintes d'eau, à laquelle on ajoute une poignée de sel : on en lave exactement la Brebis. Nous pourrions rapporter ici plusieurs remèdes contre les maladies des Brebis. Comme nous nous proposons de publier une *Médecine des Animaux domestiques*, nous les réservons pour les insérer dans cet Ouvrage.

La laine est la principale production de la Brebis : c'est un assemblage de filets qui s'implantent dans la peau, & qui se nourrissent & croissent ainsi & de même que les poils de la plupart des quadrupèdes ; elle diffère beaucoup pour la qualité, suivant les climats sous lesquels vivent les bêtes qui la produisent, selon la nature des alimens

dont on les nourrit, & selon le soin qu'on en prend; en général, les laines sont plus ou moins longues, plus ou moins fines, plus ou moins douces & foyeuses, frisées ou droites, & de diverses couleurs. Pour que la laine soit bonne, il faut qu'elle soit foyeuse, déliée, luisante & molle au toucher: on ne peut avoir de la bonne laine d'une Brebis malade ou négligée.

Chaque toison a trois especes différentes de laine; celle qu'on nomme *mere-laine*, est celle du dos & du cou, après quoi vient la laine des cuisses & des flancs, & enfin, celle de la gorge & de dessous le ventre; mais cette dernière est la moindre des trois. On donne le nom de *laines pelades*, *pelures*, *pelies* ou *avalins*, aux laines dont l'emploi doit être rare & défendu, c'est-à-dire, à celles que l'on abat de dessus les peaux de Moutons tués, après que ces peaux ont été trempées dans la chaux; aux laines brisées ou salies en maladies; à celles qui tombent avant le temps de la tonte; aux laines élançées, c'est-à-dire, à celles qui poussent avant que la vieille soit tondue: de ce nombre sont aussi les pelades, que l'on abat depuis le mois de Juin jusqu'en Octobre, de

même que les morilles, ou laines de Moutons morts de maladies: les loix en proscrivent même l'usage. Les pignons & les bourres, je veux dire les laines qui restent au fond des peignes, & celles qui tombent sous le chef, sont encore regardées comme des laines grossières & imparfaites. En général, toutes les mauvaises laines sont connues sous les noms de laines jeltices, ou de rebut. Les pelades sont beaucoup plus molles & plus flexibles que la laine coupée, ou la laine de toison; aussi rendent-elles l'étoffe plus douce & plus maniable: mais ces sortes de laine n'ont ni la force, ni la consistance de l'autre, & la raison en est bien évidente; ces filets cessant d'être nourris après la mort de l'animal, perdent une partie de leur substance, & se vident du suc le plus fluide qu'elles contiennent. Ce vuide est un défaut capital; c'est de lui que résulte la mollesse, qui fait qu'ils cedent à la main.

Il est de fait que les étoffes fabriquées avec ces laines se creusent & se perdent à la longue, ou que les vers s'y mettent; la laine a son point de maturité, au-delà & en-deçà duquel elle n'a pas acquis ou perdu le degré de

bonté dont elle est susceptible, suivant sa qualité; il s'ensuit de-là que la laine avalie ou coupée avant la saison, est inférieure en qualité à la laine de toison.

On observe que la toison du Mouton est toujours mieux garnie & plus fine que celle du Belier & de la Brebis, pourvu qu'on suppose qu'ils soient de la même race, de la même espèce & de la même qualité de laine. Si cependant la Brebis ne sert point à la propagation, sa toison est aussi bien conditionnée que celle du Mouton. La laine du Mouton est aussi préférable à celle du Belier & à celle des Brebis.

On emploie dans les Arts les différentes espèces de laines, selon leur qualité. Le Bonnetier ou Drapier rejette comme trop fortes ou trop grossières celles que le Tapissier asservit à une infinité d'usages: aussi divise-t-on les Fabricans qui travaillent en laine en trois classes, en Drapiers drapans, en Bonnetiers & en Tapissiers.

Ces différens Artistes n'emploient la laine qu'après plusieurs préparations: on la tond d'abord; on la lave; on la trie; on l'épluche; on la carde; on la peigne suivant sa qualité, on la trouffe, & on la file.

Anciennement, au lieu de tondre la laine, on l'arrachoit : on choissoit pour cette opération le temps où la laine se sépare de la peau ; & comme toute la toison ne quittoit pas à la fois, on couvroit de peau chaque animal, jusqu'à ce que toute la toison fût parvenue au degré de maturité qu'il falloit, pour ne pas causer à ces bêtes des douleurs trop cuisantes ; mais on a abandonné aujourd'hui totalement cette coutume. Dès que le temps propre à la tonte est venu, on commence à laver plusieurs fois sur pied la laine avant de l'abattre. C'est principalement de cette opération que dépendent l'éclat & la blancheur des laines ; les filets se trouvent par-là débarrassés du suint qui les enveloppoit, recouvrent leur ressort & leur flexibilité ; ils s'élancent avec facilité, & se fortifient en peu de jours, tandis que le lavage qui se fait après la coupe, dégage seulement la laine de ses impuretés, sans lui rendre sa première qualité & son ancienne consistance.

Si l'année a été pluvieuse, on ne lavera le Mouton que pendant trois jours consécutifs, avant celui où on le décharge de sa laine ; mais si au contraire

l'année a été sèche, on le lavera plus d'un mois auparavant: on prévient toujours par-là le déchet de la laine, qui est très-considérable. Dans les années de sécheresse, l'eau de la mer est préférable à l'eau douce pour les laver, & l'eau de pluie à l'eau de rivière.

La laine, ainsi que toutes les autres productions, a un point fixe de maturité: on tond les Brebis selon les saisons & les climats. Dans le Piémont, cette tonte se fait trois fois l'année, pendant les mois de Juin, Juillet & Novembre; & dans les endroits où elle ne se pratique que deux fois l'année, la première de ces tontes se fait en Mai, & la seconde en Août; les toisons de la seconde coupe sont toujours inférieures en qualité à celles de la première. En France, on n'en pratique ordinairement qu'une par an, & c'est toujours en Mai ou en Juin; les Agneaux se tondent en Juillet.

Quand une bête est malade, il ne faut pas la tondre; ce feroit exposer la vie de l'animal: d'ailleurs, la laine qui en proviendrait feroit défectueuse. Un temps chaud, un ciel serein, qui promette plusieurs belles journées con-

356 *Traité Économique*

fécutives, c'est ce qu'il faut choisir pour tondre les Brebis.

On couvre d'un drap l'aire où l'on tond la laine: on nettoie parfaitement bien cet endroit, & on a soin qu'il soit très-sec. Après avoir abattu chaque robe de laine, on la roule séparément, & on la dépose dans un lieu bien aéré: on la laisse en pile le moins de temps qu'il est possible; il seroit même très-à-propos de la porter à l'instant au lavage, de peur que la graisse & les matières hétérogènes dont elle est imprégnée, venant à fermenter, n'alterent sa qualité. Quand la tonte est bien faite, la pousse suivante en devient plus abondante. On ne peut couper la laine assez près de la peau; & quand les Moutons sont tondus, on les lave de nouveau, pour donner à la nouvelle laine un essor plus facile. Il faut préférer pour le lavage, ainsi que nous l'avons déjà observé, l'eau salée à toute autre. Les instrumens qui sont faits en forme de ciseaux, & qui se nomment en quelques endroits *fauches*, en séparant les filets de leur tige, laissent à chaque tuyau autant d'ouvertures, que l'eau salée referme subitement.

Les Anciens, au lieu de laver leurs bêtes après la tonte, les frottoient de lie d'huile, ou de vin, de vieux oing, de soufre, ou de quelque autre liniment semblable. Lorsqu'on a abattu la toison, la première façon qu'on lui donne, c'est de l'émucher, c'est-à-dire, de couper avec les instrumens précédens l'extrémité de certains filets qui surpassent le niveau de la toison. La qualité de ces filets excédens est d'être beaucoup plus grossiers, plus durs & plus secs que les autres; son mélange dégraderoit toute la toison.

Il est à observer au sujet des laines, que la sécrétion continuelle du suint forme à la longue un sédiment & de petites croûtes qui gâtent la laine, surtout pendant les temps chauds: on lavera les laines immédiatement après la tonte, depuis le mois de Juin jusqu'au mois d'Août. Plus ce lavage est différé, plus le déchet en est considérable; c'est ordinairement de moitié. Ce déchet suit les années; l'altération est beaucoup plus forte, lorsqu'il n'a pas plu vers le temps de la coupe, que quand la saison a été pluvieuse. Pour éviter ce déchet, il suffit de laver la laine à dos pendant plusieurs

semaines, & même quelques mois avant le temps de la tonte.

Deux abus contribuent encore à gâter la laine ; l'un est la coutume qu'on a de marquer les Moutons avec des couleurs détrempées dans l'huile, & d'appliquer ces couleurs sur la partie la plus précieuse de la toison, telle que sur le dos ou sur les flancs. De pareilles marques ne peuvent point s'effacer au lavage ; les Eplucheurs négligent de séparer les croûtes qu'elles forment ; cette opération demanderoit trop de temps : de pareilles croûtes passant dans le fil & les étoffes qu'on en fabrique, les rendroient tout-à-fait défectueuses. Un autre abus ne concerne que les pelades, qui sont toujours couvertes de graisse, & de tout ce qu'il y a de plus infect, de la part des Bouchers qui les abattent. Il est facile d'obvier au premier de ces abus, en marquant seulement les Moutons sur la tête, ou par différentes incisions aux oreilles ; quant au second, il n'y a que les Réglemens de Police qui y puissent apporter remède.

La couleur de la laine qu'on préfère dans les Manufactures est la blanche ; elle reçoit à la teinture des couleurs

plus variées & plus foncées , que celle qui se trouve naturellement colorée ; & en général les laines frisées passent pour être de meilleure qualité que les droites.

Il n'y a point de laines aussi belles que celles du Corasan & de Kerman, Provinces de Perse; elles sont infiniment supérieures à celles d'Espagne. Ces toisons sont d'un beau gris argenté , toutes frisées & plus déliées que la soie. Quand les Moutons de ces contrées ont mangé de l'herbe nouvelle, depuis Janvier jusqu'en Mai , la toison entière s'enleve d'elle-même , & laisse la bête aussi nue , & avec la peau aussi unie que celle d'un cochon de lait qu'on a pelé dans l'eau chaude. Après avoir lavé la laine, on la bat ; les parties grossières s'en vont , & il ne reste que le fin de la toison.

Les Tartares Usbecks & de Besahar ont des Moutons chargés d'une laine grisâtre & longue, frisée au bout en petites boucles blanches, & serrées en forme de perles. Une pareille fourrure est la plus précieuse de toutes celles dont on se sert en Perse , si on excepte cependant la zibeline : on nourrit ces Moutons avec grand soin , & le plus

souvent à l'ombre ; & lorsqu'on est obligé de les mener à l'air , on les couvre de même qu'on fait les Chevaux.

On ne voit point en France de ces belles laines , quoique celles du Levant y soient fort connues ; ces dernières nous viennent de Constantinople & de Smyrne par Marseille. Les Turcs , bien différens des autres Peuples , emploient la meilleure à leur usage , & tâchent de déguiser ce qu'ils ont de plus commun , pour le passer aux Etrangers. En général , les laines de Constantinople & de Smyrne ont de la douceur & de la qualité ; celles d'Alep & de Chypre sont dures & seches.

Parmi les laines d'Europe , celles qui sont les plus estimées sont celles d'Espagne & d'Angleterre , & on rapporte aux qualités de celles-ci toutes les autres laines , selon qu'elles en approchent plus ou moins. On divise par conséquent toutes les qualités de laines en deux classes principales : on rapporte à la classe première des laines d'Espagne , les laines courtes , & à la classe de celles d'Angleterre les laines longues.

Il n'est pas surprenant que la laine d'Espagne soit aussi bonne qu'elle est :
on

On trouve réuni dans le Royaume tout ce qui peut contribuer à l'excel-
lence des bêtes à laine ; le climat , les
pâturages & les eaux. Les chaleurs sont
moins vives en Espagne , notamment
dans la Castille , qu'en Afrique ; & l'hi-
ver n'est point dans ces cantons assez
rigoureux pour être obligé de renfer-
mer des troupeaux pendant des mois
entiers : d'ailleurs , les pâturages de
Castille & de Léon sont très-bons , &
les eaux sont d'une qualité unique ; il
s'y trouve des rivières & des vaisseaux
dont l'eau opere visiblement la gué-
rison des maladies auxquels les Mou-
tons sont sujets ; les eaux du Xenil &
du Daro , qui ont leurs sources dans la
Sierra-Niveda , montagne de Grenade ,
sont douées d'une vertu incisive , pro-
pre à purifier la laine , & à rendre la
santé aux animaux les plus languis-
sants.

Les laines d'Espagne ont pour qua-
lité d'être douces , soyeuses , fines , dé-
liées & molles au toucher : on les di-
vise dans le Pays en fines , moyennes
& inférieures ; la plus fine se nomme
prime ; celle qui suit , *seconde* ; la troisiè-
me , *tierce* : on distingue par ces noms
la qualité des laines de chaque canton ;

en y ajoutant ceux d'où viennent ces laines. Par prime-Ségovie, on entend la laine la plus belle de ce canton ; & comme les primes de Portugal , de Léon & de Roussillon sont en qualité de Ségovie, on les désigne aussi par le même nom : on appelle seconde, ou refleurer de Ségovie, celle de la seconde qualité, & on nomme enfin tierce-Ségovie, la laine de la moindre espèce.

Les plus belles laines d'Espagne nous viennent de l'Andalousie, de Valence, de Castille, d'Aragon & de Biscaye ; & parmi les laines d'Aragon, celles des environs de Sarragosse sont les plus estimées, de même que celles du voisinage de Ségovie. Parmi celles de Castille, la laine de l'Escorial est mise au dessus de toutes les laines qu'on peut tirer de l'Espagne ; elles sont dans un état affreux de mal-propreté, quand elles nous arrivent : il faut les nettoyer & les laver dans un bain composé d'un tiers d'urine & de deux tiers d'eau ; cette opération leur donne pour lors un éclat solide, mais elle occasionne un déchet de cinquante-trois pour cent. De pareilles laines ont encore le défaut de fouler beaucoup plus que les autres.

sur la longueur & la largeur des draps, dans la fabrique desquels on les fait entrer seules; quand on les mêle, il le faut faire avec précaution; car comme elles sont sujettes à se retirer plus que les autres, elles forment dans les étoffes de petits creux & des inégalités très-apparentes: on en fait cependant un grand usage, tant en France qu'en Angleterre, même dans la fabrique des draps fins & des plus belles étoffes: on emploie sans mélange la laine de l'Escorial dans la Manufacture des Gobelins. La prime de Ségovie & de Villecastie est d'usage pour la fabrique des draps, des ratines, & autres semblables étoffes, façon d'Angleterre & d'Hollande: on se sert de la Ségovienne, ou refleurét, pour faire le drap d'Elbeuf, & autres de pareille qualité; la tierce entre dans les draps les plus communs, tels que ceux de Rouen ou de Darnetal.

Tout le monde fait le cas qu'on fait des couvertures & des bas de Ségovie. Quoiqu'on emploie la laine d'Espagne dans toutes les Fabriques, elle n'est pas cependant universellement bonne pour toutes sortes d'ouvrages; elle n'est pas, par exemple, assez longue pour

les tapisseries, dont la perfection exige que les chaînes, avec beaucoup de portées, soient fortement tendues, & que leur tissu, sans être épais, soit assez ferme, assez élastique pour résister aux coups & au maniement des Ouvriers, qui sans cesse les tirent, les frappent & les allongent; mais elle est très-bonne à carder; un Mouton en porte jusqu'à quatre ou cinq livres.

Les plus belles laines, après celles d'Espagne, nous viennent d'Angleterre; la plus parfaite de toutes est celle des environs de Cantorbery. En général, la belle laine d'Angleterre est plus longue & plus luisante que celle d'Espagne; mais en revanche, elle est un peu moins fine & moins douce au toucher; elle est d'un beau blanc, propre par conséquent à recevoir les teintures les plus belles, & est en même temps très-nette; il y a sur-tout en Angleterre une espèce de laine qui est très-belle, & en même temps remarquable par sa longueur; elle porte le nom de laine de bouchon, à cause de la forme de ses paquets, qui sont faits comme des bouchons de paille, dont on se sert pour frotter les Chevaux.

Les bêtes à laine Angloises, dont les

toisons sont les plus belles, sont d'une petite race; elles ont de la laine qui leur pend jusques sur le nez: l'espece commune, qui est la plus ancienne, fournit des toisons de grosse laine, de valeur médiocre; & l'espece bâtarde, qui provient de l'accouplement des Beliers Espagnols avec des Brebis communes, fournit de la laine, qui tient le milieu entre celle des deux especes précédentes. C'est avec la laine d'Angleterre, que la longueur rend propre à différens usages, qu'on fait les chaînes, qui demandent d'être fortement tendues, quoiqu'elles aient beaucoup de portée; elle est encore la seule, par sa propreté & par sa blancheur, propre à recevoir les couleurs de feu, & les nuances les plus vives; c'est avec cette laine qu'on fait en Bonneterie des bas, qui se nomment pour cet effet bas de bouchon: on en fait aussi de très-belles couvertures; on la peigne & on la file pour différens ouvrages à l'aiguille & sur le canevas.

Ce qui rend les laines d'Angleterre si bonnes, c'est la température du climat de ce Royaume: on y est moins sujet qu'en France aux vicissitudes des saisons; les abris y sont plus fréquens,

le froid n'y est pas excessif, & ces animaux pâturent nuit & jour dans les plaines; leurs toisons ne contractent point par ce moyen aucune saleté, & ne sont pas gâtées par l'air épais des étables, ni par la fiente; les pâturages s'y trouvent encore diversifiés selon les différentes especes de bêtes à laine, & on remarque dans les eaux d'Angleterre les mêmes propriétés que dans celles d'Espagne pour ces animaux: on a grand soin dans ce pays de laver les laines sur pied; elles en sont plus éclatantes, & ne souffrent à la suite que très-peu de déchet au lavage. On trouve des filets de laine d'Angleterre, qui sont quelquefois longs de dix ou douze ponce, & on tire jusqu'à sept ou huit livres de laine par toison de Mouton de race Angloise; quoiqu'ils soient cependant fort petits.

Avant d'entrer dans le détail de la laine de France, il convient de dire encore un mot sur celle d'Hollande ou de Flandres. Les Moutons d'Hollande tirent leur origine des Indes Orientales, & ceux de Flandres viennent de cette race, & n'ont point dégénéré. Nous ne connoissons point en Europe de Moutons aussi gros; il s'en trouve

du gros & menu Bétail. 367

qui ont jusqu'à cinq ou six pieds de long de la tête à la queue ; leur hauteur & leur grosseur sont proportionnées de même ; ces animaux ont une laine d'une blancheur éclatante , & le plus ou moins de longueur des filets dépend de leur finesse. Les Moutons du Taxal portent depuis dix jusqu'à seize livres de laine longue, fine & soyeuse. Les toisons de Dunkerque ont leurs filets de douze pouces ou environ , & pesent depuis vingt jusqu'à vingt-cinq livres en laine ; mais la toison d'un Mouton , dont la laine est frisée à ses extrémités, ne passe pas le poids de huit ou dix livres : c'est la plus parfaite laine de Flandres ; elle est très-fine , douce au toucher , & d'une grande blancheur ; les filets sont au plus longs de six pouces. On prétend que les plus belles laines d'Hollande ne le cedent pas en qualité à celles d'Angleterre ; celles de Flandres sont à-peu-près pareilles : elles sont aussi blanches ; mais ce qui les fait quelquefois rebuter , c'est qu'elles conservent toujours un peu de suint dans les filets ; ce qui provient sans contredit de l'air grossier & de la fiente des Bergeries , par le peu de soin qu'on a des troupeaux : c'est pour cette raison

qu'elles ne prennent pas aisément les belles teintures de cramoisi, d'écarlate & de jonquille; elles s'emploient cependant dans nos Manufactures de calmandes, de camelots, d'étamines, & autres especes d'étoffes, qui exigent une laine longue & fine.

Voyons actuellement les laines de France: on trouve dans le Royaume, qualité d'Espagne, qualité d'Angleterre & qualité intermédiaire, selon les races différentes des Moutons établies dans les différentes Provinces de ce Royaume, & le soin qu'on y prend de ces animaux. Il n'est aucune qualité de laines qu'on ne rencontre en France, depuis la laine de Roussillon, qui passe pour qualité d'Espagne, celle de Flandres, qui se vend pour laine d'Angleterre, jusqu'aux plus mauvaises toisons d'Allemagne, & de Moutons cornus des montagnes d'Auvergne.

Les beaux Moutons du Roussillon & du Languedoc ne different pas beaucoup de ceux des plaines de Ségovie ou d'Espagne, leurs toisons pesent ordinairement quatre livres: les Berri-chons sont ensuite ceux qui en approchent le plus; ils donnent une laine fine, qualité d'Espagne, courte, touf-

sue, mais grosse & difficile à laver; ce qui les distingue des autres Moutons, est leur ventre pelé.

Le Solognien ne diffère pas beaucoup du Berrichon; cependant il est plus long & un peu plus gros, & a le ventre pelé de même. Les sauteurs sont une race du Nivernois & du Morvant; leur taille est ronde & ramassée, & leur laine moins bonne que celle du Solognien; aussi une livre de laine de celui-ci en vaut deux de ceux-là. Le Mouton Champenois diffère par la taille, selon les races; quelques-uns produisent une laine luisante, un peu longue, & assez fine; leurs toisons sont très-peu garnies, & à peine rapportent-elles deux livres de laine. Quant aux Moutons du Limosin & de l'Auvergne, ils portent tous des cornes. Les Brebis de ces Provinces ne sont pas bien grosses; elles ne donnent que très-peu de laine, encore cette laine est-elle jatteuse, tachetée de noir, & de peu de qualité. Le Mouton Allemand est facile à reconnoître; ses oreilles sont noires, & on remarque un cercle jaune autour de ses yeux; sa toison pèse au plus cinq livres au temps même de la tonte.

Les Flandrins, ainsi que nous l'avons déjà observé, sont les plus puissans de tous : on en tire quelquefois jusqu'à seize livres de laine, & cette laine est longue comme celle d'Angleterre, fine, soyeuse & blanche, lorsqu'elle n'est pas salie, douce au toucher. Un pur Mouton gras Flandrin peut peser depuis quatre-vingt-dix livres jusqu'à cent vingt-cinq, & on en tire du suif depuis vingt-cinq jusqu'à trente livres. Le Mouton d'Artois est beaucoup plus rond que le Flandrin, & sa laine est aussi moins belle ; une toison de cette espèce d'animaux ne pèse tout au plus que huit à dix livres dans le temps de la tonte. Ce qui caractérise ce Mouton, ce sont ses oreilles longues & pendantes. Il y a deux sortes de Moutons en Picardie ; le Picard commun, qui donne quatre livres & demie de laine commune, & le Mouton gras de Beauvais, qui passe deux hivers à l'engrais dans les étables ; ce qui fait en tout quinze mois : on tond ce Mouton en Avril, & il donne pour lors depuis huit jusqu'à neuf livres de laine.

Nous distinguons de plusieurs espèces de Moutons Normands ; ils ont cependant presque tous la tête rousse

& les pieds de même. La grosse espece de Mouton du Vexin Normand porte jusqu'à dix livres d'une laine dure, & l'espece commune du même endroit en porte six livres; cette laine est un peu longue, & moins grossiere que celle du Mouton de la grosse espece; la tête du Mouton de la petite espece est courte: le moins estimé des Moutons Normands est celui d'Alençon; sa laine est dure, & ressemble à du poil de chien; une toison de cette laine peut peser trois livres & demie; ces especes de Moutons ont des cornes & un corsage fort long.

Le Cauchois a la tête & les pieds d'un roux foncé, & sa laine est assez bonne; il en donne pour l'ordinaire quatre livres. Nous n'avons point en Normandie de Mouton aussi petit que le Côtentin; il peut donner au plus deux livres & demie d'une laine courte & assez fine. On fait grand cas de la laine des Baucerons; leurs toisons pesent jusqu'à cinq livres. Ce qui distingue cette variété de Moutons des autres, c'est une espece de fraise de longue laine qu'ils ont autour du col & à la tête; celle-ci en est garnie jusques sur les joues & les yeux.

Depuis quelque temps, on a fait passer en Bretagne des Beliers de Flandres & d'Hollande; ils y réussissent assez bien : probablement que la race qui en proviendra, approchera quelque jour de la Flandrine; elle pourra fournir alors des laines qualité d'Angleterre.

L'espece de Moutons de la Saintonge & de Charente, qu'on appelle Flandrins, n'est pas la vraie espece de Flandres. Ceux qui passent pour les plus grands Flandrins de Charente, ont au plus trois pieds de longueur & deux de hauteur; ils portent deux livres & demie de laine : le nom de Flandrins ne leur a été donné, que parce qu'on donna dans le pays le nom de Flandres à trois lieues de marais qu'on y avoit desséchés, & qu'on y fit pâturer des Moutons. La plupart des races dont nous venons de parler ont été mêlées dans presque toutes les Provinces; il est par conséquent impossible de les retrouver dans leur pureté primitive. Dans le Roussillon, le Languedoc & la Flandre, on s'attache autant qu'on peut à maintenir les races sans mélange; il y va de l'intérêt de chaque Particulier.

Avant de finir ce qui concerne la laine , nous observerons qu'on peut s'en servir pour l'amélioration des terres. Mills recommande pour cet effet, non-seulement les rognures de draperie, mais encore les portions de laine, où on imprime quelquefois une marque avec la poix sur le corps des Moutons : il veut qu'on répande les rognures d'étoffes , après les avoir coupées par morceaux d'environ un pouce en quarré, sur la terre, avant de donner le labour qui précède celui des semailles ; par ce moyen, elles commenceront à pourrir, quand on retournera la terre pour semer. Cet Auteur ajoute qu'il se trouve des endroits où on répand les rognures sur les terres fortes, aussi-tôt après y avoir semé le grain.

Si on en croit Welgn, la laine porte un grand préjudice aux arbres par sa grande onctuosité ; mais il s'en attache ordinairement si peu à l'écorce, qu'on ne peut pas vérifier ce fait. Cependant il n'est pas moins vrai qu'on feroit très-bien de défendre ces arbres contre les approches du Bétail , car souvent ils en reçoivent de grands dommages.

La laine grasse, ou laine *surge*, on-

nue dans la Pharmacie sous le nom de *lana succida*, se tire en été de la gorge & d'entre les cuisses des Brebis ; elle est chaude, émolliente & résolutive : on l'applique extérieurement sur les contusions & sur les luxations ; elle apaise les douleurs ; elle favorise & augmente la transpiration de la partie sur laquelle on l'applique. MM. Salerne & Arnauld de Nobleville, disent avoir vu des personnes du sexe, qui, après avoir reçu des coups dans le sein, ont été guéries, en appliquant sur la mamelle un cataplasme de laine grasse.

L'œsype, ou suint des Brebis, est une espèce de mucilage graisseux en consistance d'onguent, qui se tire de la grasse laine qui naît à la gorge & entre les cuisses des Brebis & des Moutons : on lave cette laine, & on la fait bouillir dans l'eau pour la dégraisser, afin qu'elle soit en état d'être employée comme d'autres laines : on laisse un peu reposer les lortions & la décoction, & l'on trouve au dessus une espèce d'écume grasse, nageante : on la ramasse, & l'ayant passée par un linge, on la met refroidir dans un baril, ou dans un pot, pour la garder : c'est ce qu'on appelle œsype.

Celui qu'on trouve chez les Droguistes, & dont on fait usage pour quelques emplâtres, vient de la Normandie, de la Beauce & du Berry; il faut qu'il soit bon, qu'il soit nouveau, de bonne consistance, net, de couleur brune, d'une odeur désagréable, mais qui ne soit point corrompue; car il s'empuantit quelquefois en vieillissant, & d'autres fois il devient dur comme du savon. Cet oesype est doué d'une vertu émolliente, anodine & résolutive: on s'en sert pour fortifier les jointures, & il s'emploie à l'extérieur contre les luxations & les contusions.

On attribue à la graisse de Brebis, autrement suif, une vertu émolliente & anodine: on s'en sert dans les lavemens contre la colique & la dysenterie: on l'emploie aussi dans plusieurs pommades adoucissantes.

On prétend que la fiente de Brebis a une vertu discussive & apéritive: on la recommande contre la jaunisse; la dose en est depuis deux scrupules jusqu'à un gros: on l'emploie extérieurement en cataplasme sur les tumeurs de la rate, sur les corps des pieds, les verrues, & les autres tubercules de la peau.

La chair des Brebis est un peu plus en usage parmi les alimens que celle du Belier; cependant elle n'est pas beaucoup estimée, parce qu'elle est fade, visqueuse, & propre à produire des humeurs grossières, & un mauvais suc; son lait contient peu de sérosité, & il abonde en parties aqueuses & butyreuses, qui le rendent gras & épais; c'est ce qui fait qu'on ne l'emploie qu'à faire des fromages. Cependant, au défaut d'un autre lait, on pourroit s'en servir; mais on a remarqué que son usage fréquent engendrait des taches blanches sur la peau.

ARTICLE IV.

De l'Agneau.

L'Agneau est un petit animal qui naît du Belier & de la Brebis: il y a des endroits où l'Agneau ne conserve son nom que cinq ou six mois; il ne le change qu'au bout d'un an dans d'autres pays, & se nomme pour lors Belier, si c'est un mâle, Mouton, lorsqu'on l'a châtré, & Brebis, quand c'est une femelle: on l'appelle Agneau de

lait, tandis qu'il tette, & Antenois, lorsqu'il a un an.

Le Berger doit renouveler ses soins & sa vigilance dans le temps où les Brebis sont prêtes d'agneler; elles ont beaucoup de peine, & demandent presque toujours du secours, sans quoi l'Agneau & la mere courent beaucoup de danger.

Les Brebis de l'espece Angloise ne peuvent pas lécher assez vite leurs Agneaux: on a soin par cette raison de les essuyer avec du foin & du linge. Dès que l'Agneau est né, on le met droit sur ses pieds; & afin de lui donner des forces, le Berger met du lait de Vache dans sa bouche, & le souffle dans celle de l'Agneau; il l'approche de sa mere, pour l'accoutumer à la connoître & à la tetter: on trouve souvent des Agneaux qui ne savent point tetter d'eux-mêmes; il faut en ce cas leur en montrer le chemin, & n'y plus toucher, dès qu'ils l'auront appris. On a coutume de traire & de répandre le premier lait des Brebis, parce qu'on a observé qu'il purgeoit les Agneaux: mais cette précaution leur est pernicieuse; car il est certain que la nature a destiné ce premier lait pour les pur-

ger : on a même remarqué que les Agneaux qui ne l'ont point reçu, sont exposés à un plus grand nombre de maladies que ceux à qui on l'a permis. Il y a des signes auxquels on peut connoître si les Agneaux nouveau-nés seront d'une bonne espèce, & propres à la propagation.

1°. On connoît que l'Agneau & la mere se portent bien, si l'eau dont l'Agneau est mouillée paroît jaunâtre; 2°. s'il paroît trois ou quatre jours après sa naissance, & lorsqu'il est bien séché, des poils longs & roides sur quelques parties de son corps; & si les poils tombent bientôt après, c'est une marque que sa laine sera fine & longue; 3°. il deviendra fort grand, s'il a les pieds & les membres gros & forts; 4°. il faut qu'un Agneau ait quinze jours pour bien connoître la figure qu'il aura, lorsqu'il sera grand: on ne doit pas le garder, si on ne lui trouve point les marques qui caractérisent les bons Moutons & les bonnes Brebis. Lorsqu'une Brebis donne deux Agneaux à la fois, il est à propos de ne lui en laisser qu'un, & de faire nourrir l'autre par une Brebis qui aura perdu le sien. Si on lui permettoit de les nourrir tous

deux, elle maigriroit trop. Dans le cas où la Brebis sans Agneau rebuterait celui qu'on lui donne, on pourroit l'envelopper de la peau du mort, si cette peau est fraîche & humide, & le laisser ainsi pendant la nuit; le lendemain, on ôteroit cette peau, qui aura communiqué au nouvel Agneau une odeur suffisante pour tromper la mere, & l'obliger de l'adopter: mais une pareille méthode peut avoir ses inconvéniens, parce que l'Agneau vivant pourroit gagner les maladies de l'Agneau mort.

Les jeunes Agneaux perdent beaucoup à être maniés souvent; ils ont cela de commun avec les petits de tous les animaux domestiques: il faut laisser à leurs meres le soin de les lécher; si elles les repoussent, ce qui arrive ordinairement lorsqu'elles agnelent pour la première fois, on répand pour les y accoutumer quelques grains sur leurs petits.

La Brebis doit rester au moins les deux premiers jours dans l'étable, pour qu'elle soigne son Agneau, qu'elle le tienne chaudement, & que l'Agneau à son tour la connoisse: on la nourrit pendant ce temps avec de bon foin & du son, & on lui donne à boire de l'eau

blanchie avec de la farine de froment ; il ne faut pas lui épargner la litiere. Quand un Agneau connoît sa mere, on envoie celle-ci aux champs avec le troupeau, observant néanmoins de ne pas la conduire trop loin, de peur que son lait n'en soit échauffé. On tient tous les Agneaux ensemble derriere une claie, dans un coin de la Bergerie qui soit un peu obscur, avec de la bonne litiere: mais il faut avoir soin qu'ils n'aient pas trop chaud ; le grand air leur deviendrait pour lors préjudiciable, quand on les meneroit paître. Lorsqu'il fait beau, on les expose à l'air une fois par jour, afin de les y accoutumer ; & dès qu'ils marchent bien, on les mene tout-à-fait dehors pendant le soleil seulement, pour quelques minutes : on ne laisse les Agneaux avec leurs meres pour tetter que les matins avant d'aller paître, & les soirs après leur retour. Ainsi, les Agneaux ne tettent que deux fois en vingt-quatre heures. Lorsque les petits sont en état de manger, on leur donne un peu de foin pour les amuser & les empêcher de bêler, tandis que les autres sont allés paître.

La nourriture qui est la plus analogue à celle qu'ils reçoivent de leur

mere , est le lait de Vache ou de Chevre , dans lequel on met des pois cuits ou des fèves : on les habitue peu-à-peu à cette nourriture , en leur mettant le doigt dans la bouche , & le nez dans le lait , afin qu'ils s'imaginent sucer la mamelle. La meilleure preuve que cette nourriture leur convient, c'est qu'ils engraisent en très-peu de temps.

Il ne faut jamais donner de l'eau aux Agneaux , tandis qu'ils tettent ; le lait de Brebis suffit pour étancher leur soif ; l'eau ne peut servir qu'à leur procurer des maladies : on donne encore quelquefois pour nourriture aux Agneaux , avec le foin , de la bruyere ou du bouleau. Lorsque les Agneaux ont atteint trois semaines , on peut les laisser aller paître avec leurs meres , s'il ne fait ni neige , ni giboulées , ni vent : on fera cependant mieux de ne les laisser aller aux champs qu'à la fin du mois de Mars , ou au commencement d'Avril. Le temps de sevrer les Agneaux n'est pas le même dans tous les pays ; il y en a où on les ôte aux Brebis au bout d'un mois , ou tout au plus de six semaines ; mais dans les bonnes Bergeries , on a coutume de les laisser tetter jusqu'à la fin du mois de

Juillet, & on a observé que pendant tout le temps que les Brebis allaitent, elles ne sont point exposées aux maladies du poulmon, que les humidités de l'herbe leur causent : de-là est venu l'usage de traire celles qui ont perdu leurs Agneaux, jusqu'au temps où les autres de la Bergerie aient cessé d'allaiter les leurs. Il y a des pays où on a coutume de traire les Brebis pendant toute l'année. Cette méthode empêche d'acquérir une bonne espece de Brebis ; car à force de les traire, elles dégènerent, & leur lait diminue pour la quantité & pour la délicatesse. On garde rarement les Agneaux d'une portée à l'autre, parce qu'ils sont trop foibles, & qu'ils ne sont jamais si beaux que les autres : on doit choisir pour garder, ceux qui sont les plus chargés de laine blanche ; elle se vend mieux que la noire.

Tout Agneau court risque de mourir, si on le sevre brusquement ; il faut continuer à lui donner du lait mêlé avec quelqu'autre boisson, d'abord deux fois par jour, puis seulement une fois ; & pour l'accoutumer à brouter, il est à propos de le mettre avec un autre Agneau, qui connoisse

déjà l'herbe, si on le sépare tout-à-fait de sa mere; quand on ne peut pas les faire pâturer seuls, on leur met assez ordinairement une espece de caleçon fait de ficelle, qui néanmoins ne les empêche pas de manger; mais au-dessus du nez, on y attache des points de bois, afin que les Brebis les repoussent, se sentant les mamelles blessées, quand leurs petits s'y présentent.

Tous ceux qui ont parlé jusqu'à présent du temps de châtrer les Agneaux, veulent qu'on ne leur fasse cette opération qu'à l'âge de cinq ou six mois, & qu'on choisisse pour cela un temps qui ne soit ni trop chaud, ni trop froid: mais M. Hartur, dans un Traité qu'il a donné sur la maniere d'élever & de perfectionner les bêtes à laine, prétend qu'il faut châtrer les Agneaux, lorsqu'ils sont âgés de trois semaines, & toujours au déclin de la lune; que plus ils sont avancés en âge, plus ils courent risque de perdre la vie. Il propose d'empêcher qu'ils ne se couchent après la mutilation, & de les faire promener pendant deux ou trois heures; après cela, on les garantit quelques jours & du froid & du chaud; on les soigne & on les nourrit dans l'étable

avec du foin haché, & mêlé avec du son : c'est la nourriture la meilleure & la plus agréable qu'on puisse leur donner. Les Agneaux qu'on ne châtre qu'à cinq ou six mois, sont exposés à une enflure qu'on peut prévenir en frottant la partie malade avec du sain-doux. M. Hartur ne dit point que cet accident arrive à ceux qu'on châtre à l'âge de trois semaines.

Si l'on ne châtroit pas certain nombre d'Agneaux, le troupeau se peupleroit de Beliers, qui s'entrebattroient continuellement à l'occasion des Brebis, & qui par conséquent ne profiteroient pas ; d'ailleurs la chair du Belier est toujours moins grasse, moins tendre, & infiniment moins agréable au goût que celle du Mouton ; c'est pourquoi on a coutume de *tourner* les Beliers trois mois avant de s'en défaire.

Pour faire l'opération de la castration des Agneaux, on leur ouvre la bourse, autrement *scrotum*, avec un instrument tranchant : on en détache les testicules, puis on coupe un doigt au-dessus le cordon qui les suspend, & qui y porte la nourriture & la matiere séminale. On étoit
dans

dans l'habitude de lier les testicules, & d'attendre qu'ils tombassent d'eux-mêmes, ou après qu'on les avoit coupés, de faire une ligature, afin d'arrêter une hémorrhagie plus salutaire qu'à craindre; mais on est revenu de cette erreur, depuis qu'on fait que la ligature des cordons des testicules cause des accidens très-grands, & que les vaisseaux qui s'y rendent sont si petits, que l'hémorrhagie qu'ils causent ne peut qu'être salutaire, en prévenant les grandes inflammations.

On a amené en Europe une race de Brebis, qui donne deux Agneaux par an; cette espece est aujourd'hui assez commune en Hollande & dans divers endroits de la Flandre.

Louis XIV a rendu le 29 Octobre 1701, dans son Conseil, un Arrêt par lequel il est défendu à toutes sortes de personnes, qui nourrissent & élèvent des Agneaux, de les ruer, ou d'en vendre pour les tuer, en quelque temps que ce soit, si ce n'est dans l'étendue de dix lieues à la ronde de Paris, où cela est permis pour les Agneaux de lait, depuis Noël jusqu'à la Pentecôte. Le motif de ce Règlement est de favo-

rifer & d'augmenter le commerce des laines,

On appelle Agneaux primes, ceux qui naissent depuis Noël jusqu'au commencement de Février; ils valent généralement un tiers, & quelquefois moitié plus que les tardifs. Quelques Fermiers disent qu'il est possible de s'en procurer, en donnant tous les jours à chaque Brebis du chenevis, du pain, & une demi-livre d'avoine, ce qui la fait entrer en chaleur plutôt qu'elle n'y eût été disposée.

Les Agneaux ne sont sujets qu'à un petit nombre de maladies; les indications de ces maladies sont les mêmes que dans celles des Brebis. Quand un Agneau a la fièvre, on lui donne avec succès du lait de sa mère avec autant d'eau de pluie que l'on a fait tiédire.

Quelquefois les Agneaux ont sur le menton une espèce de gale ou gratelle, ce qui leur provient souvent d'avoir brouté de l'herbe chargée de rosée, sur-tout dans les prés bas & dans les endroits marécageux: on leur fait passer cette gale ou gratelle, en leur frottant d'abord les levres, le palais & la langue, avec moitié hysope & moitié sel bien égrugé; puis en lavant

la gale avec du vinaigre ; après quoi on les frotte de sain-doux & de résine fondus ensemble.

La queue de l'Agneau est sujette à se charger de boue , qui venant à se durcir , écorche les talons ; les insectes se mettent ensuite dans les plaies , & l'animal maigrit & dépérit. Les Bergers soigneux ont grand soin de laver cette boue , avant qu'elle durcisse. Il y a des pays , où pour prévenir cette incommodité , on raccourcit la queue des Agneaux à la fin de Mai , en cas cependant qu'ils aient deux mois , sinon à la fin de Septembre ; car il faut bien se donner de garde de le faire pendant l'été , à cause des mouches qui s'y attacheroient : on en ronge un ou deux pouces aux mâles , & deux ou trois aux femelles. L'opération faite , on met sur la plaie du suif de Bouc avec des cendres de chêne , ou un mélange de goudron , de suif de Bouc & de verd-de-gris , & on enveloppe le tout avec un linge. Cependant plusieurs personnes prétendent que le raccourcissement de la queue empêche le Bétail de prendre beaucoup de laine.

Quand un Agneau nouvellement né est languissant , on prend une poignée

de rhue & autant d'aurone, qu'on hache bien menu, pour les faire bouillir ensemble dans une demi-pinte & même plus de biere faite sans houblon : on y ajoute un peu de sirop de souci, & on en donne de temps en temps une petite cuillerée à l'Agneau, ou bien on lui fera prendre aussi de temps en temps à la cuillerée, une décoction d'un peu de safran ou de canelle dans le lait de sa mere.

Lorsque faute de lait dans les Brebis meres, on donne aux Agneaux du lait de Vache pour les élever, ce lait leur occasionne quelquefois des diarrhées ; pour les empêcher, vous faites bouillir environ quatre onces de racines de tormentille dans quatre pintes d'eau ; vous les laissez bouillir doucement pendant un quart d'heure ; vous passez ensuite la liqueur ; vous en mettez un quart avec le lait que vous donnez aux Agneaux ; vous ôterez par ce moyen au lait de Vache sa qualité trop purgative, & les Agneaux se nourriront de ce lait aussi bien & aussi naturellement que si c'étoit celui de leurs meres.

Il se pratique en Angleterre une méthode pour élever & engraisser les

Agneaux, qu'il n'est pas hors de propos de rapporter ici. Le soin de les engraisser concerne spécialement les Villageois qui n'ont pas une grande ferme à faire valoir. Pour en retirer un profit un peu considérable, il faut être voisin d'un marché; car si on étoit éloigné d'un lieu propre au débit, les frais de transport diminueroient le bénéfice.

Les Fermiers des environs de Londres, achètent vers le mois de Septembre des Brebis prêtes à mettre bas, ou qui ont avec elles des Agneaux nouveau-nés. Les Brebis, dont les Fermiers de la partie occidentale de l'Isle font un commerce considérable, sont élevées pour être ainsi vendues; elles portent deux fois par an, & donnent souvent deux Agneaux à chaque fois; leur fécondité est due aux soins que ceux qui les vendent prennent de les bien nourrir. Ils sacrifient de grandes pieces de terre, pour avoir toujours de bons pacages. La force que les Brebis reçoivent de l'abondance des alimens, les excite à chercher le Belier dès le mois de Mai ou de Juin.

Quoiqu'un Payfan n'ait point de troupeau à lui, il peut néanmoins engraisser les Agneaux, pour peu qu'il

possède des terres , & qu'il soit en état de recouvrer du fourrage au besoin ; il n'a qu'à acheter des Agneaux , & louer quelques pâturages. Il y a des pays où des familles subsistent en grande partie du profit qu'elles font sur les Agneaux , quoiqu'elles n'aient pas une Brebis en propre.

A Castere , en Angleterre , il y a des prix pour le Fermier qui apporte aux Marchés les Agneaux les plus pesans ; il s'en est vu qui alloient au -delà de cinquante livres.

Après le soin qu'on doit avoir de ne pas laisser les Brebis manquer de nourriture , le principal dont il est nécessaire de s'occuper est de faire allaiter les Agneaux. A huit heures du soir , on amène les meres à la Bergerie , & on les enferme jusqu'à cinq heures du lendemain matin : on les retire pour lors de l'étable. A midi , le Berger les ramène , & à huit heures du soir , il les enferme de nouveau pour toute la nuit ; à huit heures du matin , & à quatre heures après midi , on fait tetter les Brebis de louage ; il faut que le Berger les contienne , tandis que l'Agneau est sous elles ; autrement elles le mordroient , & lui donneroient des coups

de tête. Il mettra donc le pouce sous la langue avec les quatre autres doigts sous la mâchoire. Quelques Agneaux se contentent de tetter une Brebis, d'autres en veulent deux, trois ou quatre, selon leurs forces & la quantité de lait qu'a la Brebis; car dans les premiers jours où une Brebis a mis bas, elle est en état d'allaiter d'autres Agneaux avec le sien.

Si l'on fait tetter une même Brebis par plusieurs Agneaux, il faut lui présenter d'abord les plus âgés; il ne faut pas que le nombre de ces animaux âgés passe celui de trois. Pour suivre cette méthode avec plus de facilité, quand on a une grande quantité de ces animaux, il faut les enfermer dans trois pièces différentes, & l'on met ensemble ceux du même âge.

On supplée, ainsi que nous l'avons déjà dit, au défaut de lait dans les Brebis, en faisant avaler à l'Agneau du lait de Vache, à l'aide d'une corne, plusieurs fois dans le courant de la journée; de plus, on a soin de donner à lécher aux jeunes Agneaux, de même qu'aux meres, de la chaux en pierre, ou pulvérisée; quelques uns y ajoutent des pois chiches, écosés ou non,

mêlés avec de la paille de froment. Le pois chiche & la paille de froment sont meilleurs que le pois gris & le foin, qui font rougir la chair de l'Agneau.

On peut aussi mettre d'un côté, de la pierre à chaux; & de l'autre, celle qui est réduite en poudre. Quelques Économistes mêlent celle-ci avec de la farine de froment: il y en a aussi qui donnent de l'avoine aux Agneaux; mais peu de personnes pensent que ce grain leur soit propre. Il faut avoir sur-tout l'attention de mettre sous ces animaux une litière de paille de froment, qu'on renouvelle deux ou trois fois par jour.

Il arrive souvent que lorsqu'on a loué beaucoup de Brebis, on oublie d'en faire tetter quelques-unes; il s'ensuit que le lait s'échauffe au point de causer du mal à la bouche de l'Agneau: quelquefois l'acrimonie en est si forte, qu'elle donne la rogne au jeune animal. Pour prévenir cet inconvénient, attachez un bouchon de paille, ou telle autre marque au col de chaque Brebis qui vient d'être têtée, afin de la distinguer de celles qui ne l'ont pas été.

Un Agneau d'un mois qui vient bien, doit peser tous les jours une livre de

plus: on les vend, quand ils ont sept semaines, & pour lors ils pesent environ trente livres.

Lorsqu'un Agneau est en état d'être vendu, on le porte au marché dans une charrette, ou dans un sac sur le dos d'un cheval, après lui avoir arraché la laine d'entre les cuisses & celle de la queue, & après l'avoir saigné de la manière suivante: on lui lie les quatre pieds ensemble, & on lui coupe environ un pouce du bout de la queue: on laisse saigner la plaie, jusqu'à ce que le jeune animal perde ses forces. Si le sang ne coule pas abondamment, on coupe la queue un peu plus loin, & on la frotte en cet endroit avec le manche d'un couteau. Il y en a qu'on est obligé de saigner à trois reprises, avant de parvenir à les faire saigner suffisamment; car il faut qu'ils perdent assez de sang pour que leurs gencives blanchissent. Lorsque la plaie n'a pas suffisamment saigné, malgré les soins qu'on ait pu prendre, on ne la referme pas; mais si le sang est encore en abondance, on applique dessus un fer rouge: on arrête aussi le sang, en lavant la plaie avec de l'eau froide, & en serrant autour un cordon de fil.

Lorsque l'Agneau est dans cet état ; on le met sous sa mere , afin qu'il répare ses forces en tétant , & on a soin qu'il tette quatre fois. Ce jour-là , on lui laisse de plus passer la nuit auprès de sa mere ; le lendemain , de grand matin , on le porte au marché , où on le saigne de nouveau , jusqu'à ce qu'il tombe en défaillance. Il faut cependant garder des mesures ; car une saignée trop forte l'affoiblit , & lui fait perdre sa qualité.

Il y en a qui saignent leurs Agneaux l'avant-veille & la veille qu'ils les portent au marché ; d'autres qui leur coupent la queue , & n'en étanchent point le sang , à moins qu'ils ne voient l'animal en danger de perdre la vie ; ils frottent de lait l'Agneau pendant la nuit qui précède le jour où ils le doivent porter au marché.

La pierre à chaux est une des choses dont les Brebis & les Agneaux sont les plus friands : on ne doit pas négliger de leur en donner de nouvelle une fois par jour , soit en poudre , soit en morceaux ; ils aiment autant à la casser sous leurs dents qu'à la lécher ; c'est pourquoi il faut en mettre au fond de l'auge qui est sous

leur ratelier; cette pierre les garantit du flux de ventre, leur ouvre l'appétit, & contribue beaucoup à la blancheur de leur chair: il est encore à propos de ne pas laisser manquer ces animaux de paille de froment; il faut en mettre de la fraîche au moins deux fois par jour dans le ratelier; elle leur nettoie l'estomac, lie ce qu'ils ont mangé, & entretient leur appétit.

La blancheur de la chair dans les Agneaux, dépend du choix qu'on a fait du Belier qui les a engendrés. *Voyez* l'art. du Belier. La chair de l'Agneau engraisé, ainsi que nous venons de le dire, est très-blanche; elle entre dans nos alimens; elle est humectante & rafraîchissante; elle nourrit beaucoup, mais elle produit des humeurs aqueuses & grossières, principalement quand l'animal est trop jeune: c'est pourquoi cette nourriture ne convient qu'aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux; mais les personnes d'un tempérament froid & flegmatique doivent s'en abstenir, ou en user fort modérément.

L'Agneau fournit à la Médecine plusieurs de ses parties, tels que les poumons, la caillette ou présure qui

se trouve au fond de son estomac, & sa peau. On conseille les poumons d'Agneau dans la phthysie & les autres affections de la poitrine, & spécialement dans les plaies du poulmon : on en fait des bouillons adoucissans, comme on en feroit avec les poumons de Veau ou de Renard. La présure d'Agneau dont on se sert pour cailler le lait, passe pour salutaire contre les poisons & contre les morsures des bêtes venimeuses. Schroder conseille d'en dissoudre un peu dans du vinaigre, & de leur faire prendre de cette manière. Ettmuller dit que les Nourrices ont coutume d'en avaler pour dissoudre leur lait, lorsqu'il est coagulé dans leurs mamelles.

La peau d'un Agneau nouvellement tué & encore chaude, est anodine & résolutive : on l'applique & on en enveloppe les parties qui ont souffert de grandes contusions. Hyppocrate ordonne d'appliquer une peau d'Agneau toute chaude sur les filles dont les règles sont supprimées : on se sert beaucoup d'une peau d'Agneau, dont la laine est en dedans, pour envelopper les parties attaquées de rhumatisme, ou menacées de paralysie.

La peau de l'Agneau , garnie de son poil , & préparée , donne une excellente fourrure , que l'on nomme *fourrure d'Agneliers*. Dépouillée de sa laine , & passée en mégie , on en fabrique des marchandises de ganterie : on emploie la laine d'Agneau pour toute sorte d'étoffes , de marchandises de bonneterie , & dans la fabrique des chapeaux. On n'a pu encore parvenir en France à se procurer d'aussi belles toisons que celles que donnent les Agneaux de Perse , de Lombardie , de Tartarie. En Moscovie , les fourrures des Agneaux de Perse sont préférées à celles de Tartarie ; elles sont grises , d'une frisure plus petite & plus belle. La fourrure des Agneaux de Tartarie est d'une laine noire , fortement frisée , courte , douce & éclatante : on tond les Agneaux ordinairement avant l'arrière saison.

On nomme *Agnelin* la laine des Agneaux qui n'ont point encore été tondus , & qu'on leve de dessus leur peau sortant des mains des Bouchers , ou autres qui en tuent : mais cette laine n'a point de qualité ; & comme telle , il est défendu de l'employer à la fabrique des étoffes ; il n'est permis que d'en faire des chapeaux.

Les intestins d'Agneaux, préparés & filés , servent aux instrumens de musique , à faire des raquettes , & à d'autres usages : pour les faire , des Ouvriers prennent des boyaux d'Agneau ou de Mouton ; ils les vident ; ensuite ils les font revenir dans de l'eau ; ils les dégraissent & en ôtent les filandres , puis ils les replongent dans l'eau pour les faire blanchir : c'est pour lors que des femmes les retirent & les cousent les uns au bout des autres , afin de leur donner précisément la longueur que la corde doit avoir. On file ces boyaux un ou plusieurs ensemble , selon la grosseur que l'on veut donner à la corde , & à la maniere des Cordiers ; enfin , on fait dessécher les cordes à l'air : on les dégrossit , en les frottant rudement avec une corde de crin , imbibée de savon noir , & on les adoucit avec de l'huile de noix pour les rendre plus souples. Les meilleures cordes de boyaux viennent de Rome & de Naples ; il s'en fait un grand commerce à Paris , à Toulon , à Lyon & à Marseille.



CHAPITRE VIII & dernier.

DU COCHON.

LE COCHON est un animal domestique très-connu, qu'on engraisse, & dont on sale la chair, qui est d'un bon goût; sa femelle s'appelle Truie. De tous les quadrupèdes, c'est, suivant M. de Buffon, l'animal le plus brut; les imperfections de la forme semblent influencer sur le naturel; toutes ses habitudes sont grossières, tous ses goûts sont immondes, toutes ses sensations se réduisent à une luxure furieuse & à une gourmandise brutale, qui lui fait dévorer indistinctement tout ce qui se présente, & même sa primogéniture au moment qu'elle vient de naître; sa voracité dépend apparemment du besoin continuel qu'il a de remplir la grande capacité de son estomac; & la grossièreté de ses appétits, de l'hébétation, du sens, du goût & du toucher. La rudesse du poil, la dureté de la peau, l'épaisseur de la graisse, rendent ces animaux peu sensibles aux coups. L'on

a vu des fouris se loger sur leur dos, & leur manger le lard & la peau, sans qu'ils parussent le sentir. Ils ont donc leur toucher fort dur, & le goût aussi grossier que le toucher; leurs autres sens sont bons. Le célèbre Naturaliste François place dans le même rang le Cochon domestique, celui de Siam & le Sanglier : ces trois animaux ne sont, dit-il, qu'une seule & même espece; ils sont singuliers, en ce que l'espece en est, pour ainsi dire, unique; elle est isolée, & semble exister plus solitairement qu'aucune autre : elle n'est voisine d'aucune espece qu'on puisse regarder comme principale, ni comme nécessaire, telle que l'espece du Cheval relativement à celle de l'Ane; elle n'est pas sujette non plus à une grande variété de races, comme les chiens; elle participe de plusieurs especes, & cependant elle differe essentiellement de toutes.

La graisse de Cochon est encore différente de celle de presque tous les animaux quadrupedes, autre singularité, tant par sa consistance & sa qualité, que par sa position dans le corps de l'animal : elle se nomme lard; elle n'est ni mêlée avec la chair, ni ramassée

à ses extrémités; elle recouvre cette chair par-tout, & forme une couche épaisse, distincte & continue entre la chair & la peau. La graisse de la Baleine & des autres animaux cétacés est à-peu-près de la même consistance que celle du Cochon, mais plus huileuse; elle forme pareillement dans ces animaux, sous la peau, une couche de plusieurs pouces d'épaisseur, qui enveloppe la chair. Une singularité encore bien grande dans les Cochons, c'est qu'ils ne perdent aucune de leurs premières dents, bien différens en cela des autres animaux. On a mis les Cochons au rang des animaux à pieds fourchus, parce qu'ils n'ont que deux doigts à chaque pied, qui touchent la terre; que la dernière phalange de chacun des doigts est enveloppée dans une substance de corne, & que si on les observe à l'extérieur, ils paroissent très-ressemblans à ceux du Taureau, du Belier & du Bouc: mais dès qu'on en a enlevé la peau, on les trouve bien différens; car on remarque quatre os dans le métacarpe & dans le métatarse, & quatre doigts, dont chacun est composé de trois phalanges bien formées; les deux doigts du milieu

sont plus longs que les autres, & ont chacun un sabot qui porte sur la terre; les deux autres sont beaucoup plus courts, & leur dernière phalange est revêtue d'une corne pareille à celle des sabots; mais elle se trouve placée plus haut, à l'endroit où sont les ergots des animaux de l'espece du Taureau, & de celle du Belier, du Bouc, &c.

Le Taureau a deux osselets sous les ergots; M. d'Aubenton en a trouvé trois sur ceux du cerf: il paroît même, ajoute ce Médecin Naturaliste, que ces trois osselets avoient rapport aux trois phalanges des doigts, d'où il conclut que plusieurs animaux ruminans, à pied fourchu, ont quatre doigts, comme le Cochon, quoiqu'il y en ait deux qui soient plus imparfaits que les autres; le Cochon a de plus que tous ces animaux, deux os dans le carpe, un dans le tarse, trois dans le métacarpe & dans le métatarse; il a aussi de plus le péroné. L'os du coude est moins formé que dans le Taureau; aussi les jambes de Cochon différentes autant de celles de ces animaux par la figure extérieure, que par la conformation intérieure. Le talon, que

On appelle vulgairement jarret , est placé beaucoup plus bas dans le Cochon , parce qu'il a les os du métacarpe & du métatarse beaucoup plus courts à proportion que les canons du Taureau , du Belier , &c.

Le Cochon differe aussi de ces animaux , dit M. d'Aubenton , en ce qu'il n'a point de cornes ; qu'il ne manque ni de dents incisives dans la mâchoire de dessus , ni de dents canines dans les deux mâchoires ; qu'il n'a qu'un estomac ; que le canal intestinal est beaucoup plus court , & qu'il a au moins six mamelles de plus.

Les Cochons sont couverts de grosses soies droites & pliantes ; leur consistance est plus dure que celle du poil ou de la laine ; leur substance paroît cartilagineuse , & même analogue à celle de la corne ; elles se divisent à l'extrémité en plusieurs filets , qui sont quelquefois au nombre de sept ou huit , & peut-être plus , & qui ont jusqu'à six ou huit lignes de longueur. En écartant ces filets , on peut diviser chaque soie d'un bout à l'autre. Les soies les plus grosses & les plus longues forment une sorte de crinière sur le sommet de la tête , le long du cou ,

sur le garrot & le corps jusqu'à la croupe ; les couleurs des soies sont le blanc, le blanc sale, le jaunâtre, le fauve, le brun & le noir.

La plupart des Cochons domestiques ont en naissant une couleur blanche, qui ne change dans la suite qu'en ce que les soies prennent à leur extrémité une teinture jaunâtre, qui paroît plus foncée qu'elle ne l'est naturellement, parce que l'animal se vautre souvent dans la poussière & dans l'ordure. Comme les soies sont couchées les unes sur les autres, il ne reste à découvert que leur extrémité jaunâtre. Les plus longues soies des Cochons domestiques ont quatre à cinq pouces ; le bout du groin, les côtés de la tête, les environs des oreilles, la gorge, le ventre, le tronçon de la queue ont très-peu de soies, & sont presque nus.

La partie du groin du Cochon, à laquelle on donne communément le nom de *boutoir*, est formée par un cartilage plat & rond, qui renferme dans le milieu un petit os. Ce cartilage est percé par les deux ouvertures des narines ; il est placé au-devant de l'extrémité de la mâchoire supérieure, & il déborde

par les côtés, & sur-tout par le haut, sur la peau qui recouvre le bout de cette mâchoire ; l'extrémité de la mâchoire inférieure se trouve au-dessous de celle de la mâchoire du dessus, derrière la partie inférieure du boudoir.

Le Cochon a la tête longue, le bout du groin mince, à proportion de la grosseur de la tête, & la partie postérieure du crâne fort élevée ; les yeux petits, les oreilles larges, le col gros & court, le corps épais, la croupe avalée, la queue mince & de longueur moyenne, & les jambes courtes & droites, principalement celles du devant. Le Cochon domestique a les oreilles dirigées en avant, & le corps long ; celui qui est entier, & qui se nomme *Verrat*, a la tête plus longue, & le bas du front moins enfoncé que celui qui a été coupé.

La tête grosse & le groin épais du Cochon, lui donnent un air d'imbécillité que la direction des oreilles rend encore plus apparente dans le Cochon domestique ; ses yeux sont si petits & sa face si dénuée de traits, que la physionomie n'auroit aucune expression, s'il ne sortoit de longues défenses à côté de sa bouche : elles font remonter

la levre supérieure en se recourbant en haut, & semblent être un indice de la férocité de cet animal, comme elles sont les armes les plus redoutables qu'il puisse employer dans sa fureur. Le corps est aussi informe que la physionomie paroît stupide; le cou est si gros & si court, que la tête touche presque les épaules. Le Cochon la porte toujours très-basse, en sorte qu'il ne montre point de poitrail; les jambes de devant ont si peu de hauteur, qu'il semble que le Cochon soit forcé de baisser la tête pour s'appuyer sur ses pieds, & que tout son corps aille tomber en avant; aussi cet animal ne fait paroître aucune aisance dans ses mouvemens; il n'y a point de souplesse dans ses jambes; à peine les plie-t-il pour les porter en avant, & son allure n'est jamais prompte, sans être contrainte. Le Cochon, dans sa plus grande fureur, a toujours l'air morne & l'habitude gênée; il frappe, il perce, il déchire avec ses défenses, mais toujours sans adresse & sans agilité, sans pouvoir élever la tête, & sans avoir la facilité de se replier sur lui-même, comme la plupart des autres animaux.

Le Verrat dont M. d'Aubenton s'est

fervi pour avoir les dimensions des parties molles de l'intérieur du Cochon avoit quatre pieds un pouce de longueur, depuis le boutoir jusqu'à l'origine de la queue; la longueur de la tête depuis le boutoir jusqu'à derriere les oreilles, étoit d'un pied un pouce, & la circonférence prise au-dessus des yeux, d'un pied onze pouces; le cou avoit cinq pouces de longueur, & deux pieds & demi de circonférence dans le milieu; la hauteur de ce Verrat étoit de deux pieds un pouce depuis terre jusqu'au garrot, & de deux pieds deux pouces & demi depuis le bas du pied jusqu'au-dessus de l'os de la hanche; le corps avoit deux pieds dix pouces de circonférence, prise derriere les jambes de devant, trois pieds cinq pouces au milieu du corps, à l'endroit le plus gros, & deux pieds onze pouces devant les jambes de derriere; il pesoit cent cinquante-trois livres.

L'épiploon du Cochon est replié derriere l'estomac; en le développant, il se trouve assez grand pour couvrir la moitié de l'abdomen dans quelques sujets, & dans d'autres, on peut l'étendre jusqu'au pubis. Le duodenum

fait quelques petites sinuosités dans le côté droit ; il se replie en dedans , derrière le rein du même côté , & il passe à gauche. Les circonvolutions du jéjunum sont dans la région ombilicale & dans le côté droit ; celles de l'iléum se trouvent dans la région iliaque droite & dans la région hypogastrique ; l'endroit où cet intestin se joint au cœcum , varie dans la plupart des individus ; il s'étend de droite à gauche dans le côté droit & dans la région hypogastrique , ou obliquement de haut en bas , & de devant en arrière dans le flanc gauche , ou de droite à gauche de devant en arrière dans la région hypogastrique. Ces positions ont encore paru à M. d'Aubenton sujettes à d'autres variétés , parce que cet intestin peut changer de place , & qu'il est en effet déplacé par différentes causes , sur-tout par le volume de la vessie , qui occupe une grande partie de la région hypogastrique. Lorsqu'elle est pleine , elle écarte le cœcum à droite ou à gauche.

Le colon s'écarte en avant au sortir du cœcum , & forme des circonvolutions presque ovales , dont la plupart sont concentriques en différens plans ,
à-peu-près

à-peu-près comme celle du colon des animaux ruminans, tels que le Taureau, le Belier, &c.: mais dans le Cochon, la portion du colon, qui forme les circonvolutions, est à proportion beaucoup plus grosse, & les circonvolutions ont une situation différente; elles sont placées sous les intestins grêles, & unies les unes aux autres par un tissu cellulaire; la masse qu'elles forment est flottante; elle paroît à l'ouverture de l'abdomen: on la trouve dans plusieurs positions; le colon, après avoir formé ses circonvolutions concentriques, passe à droite derrière l'estomac, se replie en bas, ensuite en dedans, & se joint alors au rectum.

L'estomac occupoit la partie antérieure de l'abdomen, & s'étendoit presque autant à gauche qu'à droite; sa grande courbure est en bas: il n'y a qu'une très-petite distance entre l'œsophage & l'angle que forme la partie droite de l'estomac, en se recourbant en haut, & la partie qui est à gauche de l'œsophage a presque autant d'étendue que celle qui se trouve à droite. Ainsi, le grand cul-de-sac est fort ample; de plus, il se prolonge en haut par un enfoncement, qui est terminé en pointe

recourbée en devant, & qui a en quelque chose la forme d'un capuchon. L'estomac ayant été ouvert, M. d'Aubenton a remarqué une membrane, qui, au sortir de l'œsophage, a quelque distance dans un espace quarré; elle est ridée & plissée; ses bords sont marquées par une sorte d'empreinte ou de trait; & lorsque l'estomac a été macéré, elle s'est enlevée d'elle-même. A l'entrée du pylore, il y avoit une éminence en forme de mamelon, de quinze lignes de longueur, d'environ sept lignes de largeur, & de quatre à cinq lignes d'épaisseur dans les sujets adultes; quoiqu'on étendît l'estomac autant qu'il étoit possible, il restoit un pli fort apparent, qui le traversoit à sa partie supérieure entre l'œsophage & le pylore; toute la partie droite étoit revêtue d'un velouté bien sensible, qui ne s'étendoit pas sur la partie gauche, ni sur la membrane quarrée, au milieu de laquelle se trouvoit l'orifice de l'œsophage; la surface postérieure de ce prolongement étoit lisse, & ses membranes avoient peu d'épaisseur; le foie s'étendoit presque autant à gauche qu'à droite, dans la plupart des sujets que M. d'Aubenton a observés; dans

d'autres, il ne se prolongeoit que très-peu à gauche ; il étoit composé de quatre lobes, trois à droite & un à gauche, en entier ou en partie ; il y avoit de plus une portion du lobe supérieur droit, & une portion du lobe moyen du même côté que l'on auroit pu prendre pour deux petits lobes, s'ils avoient été plus détachés. La vésicule du fiel étoit placée dans une échancrure du lobe moyen, qui séparoit la petite portion de ce lobe dont il vient d'être fait mention ; mais cette échancrure n'est pas constante ; lorsqu'elle manque, la vésicule est incrustée dans le lobe. Il y a aussi d'autres variétés dans les foies du Cochon, soit pour leur figure, soit pour celle des lobes & pour leurs grandeurs respectives.

Le foie du Verrat pesoit deux livres onze onces un gros & demi ; il avoit une couleur livide, tant au dehors qu'au dedans ; la vésicule du fiel étoit oblongue ; elle contenoit six gros de liqueur jaunâtre.

La rate est fort longue, & posée transversalement de haut en bas, & de devant en arrière. Dans quelques individus, elle s'étend jusqu'au milieu de l'estomac. La rate de tous les ani-

maux de l'espèce du Cochon a ordinairement la même largeur, sur plus de la moitié de sa longueur; la partie inférieure est un peu plus étroite & plus mince; le plus souvent, les deux bouts sont arrondis, & quelquefois l'extrémité supérieure est terminée en pointe: outre ces variétés, il y en a encore dans la largeur; ce viscere a trois faces longitudinales, une sur le côté extérieur, & deux plus étroites sur l'intérieur. La rate du Verrat avoit une couleur brune, rougeâtre; elle pesoit trois onces cinq gros. Le pancréas est composé de trois branches, qui se réunissent auprès du pylore; la branche la plus longue s'étend jusqu'au rein gauche; la plus courte est le long du duodénum; la troisième se trouve entre les deux premières, & est la plus grosse de toutes à l'extrémité. La position respective des reins varie; quelquefois ils sont tous les deux sur la même ligne; d'autres fois, le droit est plus avancé que le gauche.

Les reins des Cochons sont oblongs & plats, l'enfoncement est petit, le bassin large, & les mamelons sont gros & distincts. Le centre nerveux du diaphragme a deux branches, qui s'é-

tendent en arriere; celle du côté droit est ordinairement la plus longue. Le poumon droit a quatre lobes; le troisieme lobe supérieur est le plus grand de tous; à gauche, il n'y a que deux lobes.

Le cœur est posé obliquement de haut en bas & de devant en arriere: il varie, pour la figure, dans différens sujets; car il paroît plus court ou plus alongé, & plus ou moins pointu: il y a deux branches, qui sortent de la crosse de l'aorte.

La langue est parsemée de petits grains blancs & proéminens; il y a sur la partie postérieure deux glandes plates de deux ou trois lignes de longueur, & d'environ une ligne & demie de largeur, l'une à côté de l'autre, à environ un demi-pouce de distance: il se trouve entre ces glandes & l'épiglotte un espace de deux pouces, couvert de papilles coniques & pointues, assez grosses, couchées & dirigées en arriere. Le palais est traversé par environ vingt-deux sillons, larges & profonds; les arrêtes des treize premiers sillons sont terminées à leur sommet, & pour ainsi dire bordées par un filet arrondi; toutes les arrêtes sont inter-

rompues dans le milieu de leur longueur par un autre sillon , qui s'étend d'un bout à l'autre du palais dans le milieu. L'épiglotte étoit épaisse ; & au lieu d'être terminée en pointe , il y avoit dans le milieu de ses bords une petite échancrure , à laquelle aboutissoit une gouttière peu profonde. Le cerveau du Verrat pesoit trois onces deux gros & demi , & le cervelet cinq gros.

La plupart des Cochons , soit mâles , soit femelles , ont dix mamelons sur le ventre , cinq de chaque côté , & souvent même douze. Voyons actuellement les parties de la génération du mâle & de la femelle. Le gland du Cochon est fort long , & à-peu-près cylindrique , excepté à l'extrémité , où il a une figure prismatique ; il est terminé en pointe , & est recourbée en forme de crosse ; la verge n'a qu'un corps caverneux , & forme au-dessus des testicules , à quatre pouces de distance de l'insertion du prépuce , deux plis éloignés l'un de l'autre d'environ un pouce ; de sorte que la verge se trouve en cet endroit repliée en trois portions ; elle est aplatie sur la plus grande partie de sa longueur , mais elle s'arrondit

du gros & menu Bétail. 415

& diminue de grosseur du côté du gland. Les testicules sont fort gros, & l'épididyme forme à leur bout postérieur un tubercule oblong, qui a environ un pouce & demi de longueur sur un pouce d'épaisseur au milieu dans un sens, & un pouce & demi dans un autre sens. Les vésicules séminales sont fort étendues, & placées près de la vessie & de l'extrémité des canaux déférens. Les prostates s'étendent le long de l'uretre, depuis les vésicules séminales jusqu'aux muscles accélérateurs, par un canal placé à leur extrémité; elles sont revêtues sur leur côté extérieur par un muscle, qui a une ou deux lignes d'épaisseur; elles contiennent toutes les deux une matiere blanche & très-visqueuse. Il y a dans les vésicules séminales une liqueur fluide & laiteuse; la substance intérieure des testicules est de couleur cendrée, mêlée d'un rouge pâle; ils ont un noyau comme ceux du Taureau; les cordons de la verge sont ronds à l'endroit du pli, & plats sous le périnée; ils passent près de l'anus, un de chaque côté; ils entrent dans le bassin, & aboutissent au sacrum.

La Truie dont M. d'Aubenton s'est

fervi pour examiner les parties de la génération, avoit quatre pieds de longueur depuis le boutoir jusqu'à l'origine de la queue; la circonférence du corps étoit de trois pieds deux pouces derrière les jambes de devant, & de trois pieds trois pouces à l'endroit des fausses côtes; les parties de la génération, comparées avec celles de la Laie, ne différoient les unes des autres qu'en très-peu de chose; le vagin avoit plus d'ampleur auprès de la matrice, dont l'orifice étoit marqué par un tubercule situé sur sa partie supérieure; il y avoit trois autres tubercules rangés de fil avec le premier le long du col de la matrice; ces quatre tubercules occupoient un espace de la longueur de trois pouces, & correspondoient à des enfoncemens qui étoient au dehors. Le corps de la matrice formoit un arc en haut sur sa longueur, qui étoit aussi de trois pouces; il y avoit dans l'intérieur des plis transversaux de la hauteur d'un pouce. Le pavillon étoit formé par une membrane très-mince, qui avoit deux ou trois pouces de hauteur: lorsque la matrice étoit étendue en rond, elle avoit en quelque sorte la forme d'un entonnoir; les

bords n'étoient point frangés ; elle avoit quatre ou cinq pouces de circonférence. Les testicules étoient de figure très-irrégulière, & composés de grains gros comme des pois, & arrondis comme ceux d'une grappe de raisin ; plusieurs de ces grains étoient transparens ; lorsqu'on les perçoit, il en jaillissoit une liqueur limpide ; les autres paroissoient glanduleux ; ils étoient gris, jaunes ou rouges : cette Truie avoit porté. Dans celles qui ont été cernées, c'est-à-dire, auxquelles on a enlevé les testicules avant qu'elles aient jamais porté, le corps de la matrice n'est point arqué, & les parois de ce viscère sont inégales & tuberculeuses depuis l'orifice jusqu'à la bifurcation des cornes ; le cou est plus étroit ; la membrane intérieure de la matrice & des cornes est aussi plus ferme, & n'a pas des vaisseaux sanguins aussi apparens que dans les Truies qui ont porté. M. d'Aubenton a fait graver les parties de la génération d'une Truie pleine, qui renfermoit huit foetus ; chaque foetus étoit de la même longueur ; ils avoient tous environ deux pouces une ligne de longueur depuis

le sommet de la tête jusqu'à l'origine de la queue ; la longueur de leurs têtes étoit de neuf lignes, depuis le boutoir jusqu'à l'occiput ; le boutoir avoit déjà sa figure complete ; le sommet de la tête étoit relevé en bosse ; la queue avoit sept lignes de longueur ; elle étoit par conséquent beaucoup plus longue à proportion que dans l'adulte : on pouvoit distinguer les deux sexes, quoiqu'ils parussent fort ressemblans : on voyoit dans les mâles la verge qui s'étendoit en avant depuis l'anús sur la longueur de trois lignes, & qui formoit déjà à son extrémité une petite crosse recourbée en arriere ; dans la femelle, on n'appercevoit que cette crosse, placée fort près de l'anús, & recourbée en arriere, comme dans le mâle : c'étoit le gland du clitoris : il y avoit cinq femelles & trois mâles ; les enveloppes de ces foetus & leurs allantoïdes n'avoient pas encore pris assez d'accroissement pour que l'on pût séparer aisément les unes des autres, & reconnoître leur vraie figure.

M. d'Aubenton a fait encore ouvrir une autre Truie pleine ; il s'est trouvé dix foetus dans sa matrice, cinq dans

chaque corne : après avoir fendu les cornes , on a vu que le chorion de chaque embryon étoit pour ainsi dire collé contre les parois inférieures de la matrice , qui formoient des plis transversaux assez profonds & fort minces ; les enveloppes du fœtus avoient une forme oblongue , & on sentoit le fœtus dans le milieu de leur longueur ; l'allantoïde s'étendoit au-delà du chorion , aux deux bouts de la masse que formoient les enveloppes. Après avoir soufflé l'allantoïde par une de ses extrémités , la masse oblongue s'est courbée , & a pris la forme d'un arc de cercle ou d'un croissant d'environ deux pieds de longueur , & de deux pouces de diamètre dans les endroits les plus gros : alors on a distingué bien clairement les parties de l'allantoïde qui s'étendoient au-delà du chorion , en ce que la membrane étoit blanche , très-mince , & fort transparente ; chacune de ces portions avoit trois ou quatre pouces de longueur sur environ un pouce & demi de diamètre formé par les bords de l'ouverture du chorion , qui étoit fort adhérent à l'allantoïde , dont le froncement formoit une sorte de ligament. L'allantoïde étoit fort étroite.

dans le milieu de sa longueur , près du cordon ombilical ; elle n'avoit dans cet endroit qu'environ un pouce de diamètre ; c'étoit dans ce même endroit que se trouvoit l'amnios & le foetus ; cette membrane étoit presque aussi mince que l'allantoïde , & formoit une poche , qui n'avoit gueres que trois pouces & demi de longueur , un pouce & demi de largeur , & deux lignes d'épaisseur ; elle renfermoit une liqueur claire & jaunâtre & le foetus ; le chorion enveloppoit cette poche & la plus grande partie de l'allantoïde ; il n'étoit pas à beaucoup près aussi mince que cette membrane , ni que l'amnios : on y voyoit des ramifications de vaisseaux sanguins fort apparentes ; il étoit parsemé d'une grande quantité de petits grains blanchâtres ; il avoit une couleur rougeâtre à l'extérieur , & blanche à l'intérieur ; mais cette couleur étoit interrompue par de petits espaces transparens , au centre desquels se trouvoient les grains blanchâtres dont il a déjà été fait mention , & qui tenoient peut-être lieu de placenta.

Le cordon ombilical avoit un pouce de longueur ; celle des foetus étoit de trois pouces trois lignes depuis le sommet de la tête jusqu'à l'origine de la

queue; le corps avoit deux pouces neuf lignes de circonférence, & la tête un pouce trois lignes de longueur depuis l'entre-deux des oreilles jusqu'au boutoir, & deux pouces de circonférence prise entre les yeux & les oreilles; la longueur de la queue étoit de neuf lignes. Ces foetus avoient le boutoir bien formé; le gland du clitoris des femelles étoit fort gros, à proportion de celui des adultes, & plus saillant que la verge des foetus mâles. Les sabots & les ergots étoient déjà marqués, & leur extrémité recourbée en avant: on voyoit les mamelons; six de ces foetus en avoient dix, cinq de chaque côté, & les deux autres douze; le foie étoit très-grand en comparaison des autres viscères, & le prolongement en forme de capuchon, étoit bien formé sur le grand cul-de-sac de l'estomac. La liqueur de l'allantoïde des foetus de la Truie, laissoit en s'évaporant un résidu semblable à celui de la liqueur des allantoïdes de tous les autres animaux.

La tête décharnée du Cochon differe moins par sa figure de la tête du Cheval & de l'Ane que de celle du Taureau, du Belier, du Bouc, &c.

Quand même on supposeroit que ces animaux n'auroient point de cornes, l'occiput est situé plus haut dans le Cochon que dans le Cheval, & les prolongemens de cette partie s'étendent en haut, & non pas en arriere; la tête est plus alongée, & moins grosse que celle du Cheval; la partie de la mâchoire supérieure, qui contient les dents mâchelieres, loin d'être plus large que la partie correspondante de la mâchoire inférieure, comme dans le Cheval, le Taureau, &c. est plus étroite.

La tête du Cochon, vue de côté, présente la figure d'un triangle, dont tous les côtés sont très-inégaux, & presque en ligne droite; la face supérieure de la tête est presque droite; la partie inférieure de la mâchoire de dessous n'est point arquée sur la longueur dans le Cochon, comme dans le Taureau; elle n'a pas tant de hauteur à l'endroit qui est auprès des branches, que celle du Cheval, & les branches ne s'élèvent pas aussi haut, & ne sont pas aussi verticales que dans le Taureau & le Cheval; elles s'inclinent un peu en arriere, en supposant cependant toujours que le corps de la mâ-

choire porte sur un plan horizontal ; la face supérieure de la tête est terminée en avant par les os propres du nez , & en arriere par les prolongemens de l'occiput. Les orbites des yeux sont de figure irréguliere & plus petites à proportion que dans le Cheval, l'Ane , le Taureau , le Belier & le Bouc ; il y a entre l'os frontal & celui de la pommette un espace vuide assez grand qui interrompt les parois osseuses des orbites ; de sorte que dans la tête décharnée , elles sont ouvertes en arriere environ dans la fixieme partie de leur circonférence : les bords de chaque orbite ainsi interrompus ont deux extrémités ; celle de dessus est terminée par une apophyse de l'os frontal ; celle de dessous est formée par l'os de la pommette , qui ne s'élève pas plus haut dans cet endroit que l'apophyse zigomatique de l'os temporal.

Il y a au-dessus de l'extrémité de la mâchoire supérieure un petit os qui s'élève au-devant de l'ouverture du nez entre les deux narines. Cet os est au milieu du boutoir , & sert de base & de point d'appui dans cette partie , qui est très-forte.

Le Cochon a six dents incisives,

deux dents canines, & quatorze dents mâchelieres, sept de chaque côté dans chacune des mâchoires, ce qui fait en tout quatre dents; les deux incisives du milieu de la mâchoire du dessus, ne se touchent que par leurs extrémités, & sont fort éloignées l'une de l'autre à leur racine. Ces dents s'étendent d'arriere en avant dans chaque côté de la mâchoire, & se replient en bas au sortir de l'os, pour se joindre l'une à l'autre par l'extrémité; elles forment par cette réunion un arc de cercle qui se trouve au-devant des quatre dents incisives du milieu de la mâchoire de dessous. La seconde dent incisive de chaque côté de la mâchoire du dessus est placée à côté de celle du milieu, & est à-peu-près aussi large, mais moins longue; son extrémité est tranchante, parce qu'elle ne touche jamais aux dents de dessous. La troisième & dernière incisive de chaque côté de la mâchoire du dessus, est la plus petite: elle a pour l'ordinaire deux lobes inégaux distingués par une cannelure; le plus gros lobe est en avant, & pointu, car cette dent n'approche jamais d'aucune autre par son extrémité; elle est aussi placée à quelque distance des secondes

du gros & menu Bétail. 425

dents incisives, & encore plus loin des canines. Les dents incisives de la mâchoire du dessous sont les unes contre les autres, & s'étendent en avant & un peu en haut; les quatre du milieu sont longues & étroites. La dernière de chaque côté n'est pas plus large, mais bien moins longue; elle ne touche à aucune dent par son extrémité, & elle est fort éloignée de la dent canine de la même mâchoire; celle du dessous se trouve vis-à-vis l'espace qui reste vuide. M. d'Aubenton dit avoir vu une tête de Verrat où il n'y avoit aucun vestige de la dernière dent incisive du côté gauche, ni de son alvéole.

On donne aux quatre dents canines des Cochons le nom de crochet; les sept dents machelières de la mâchoire supérieure sont placées au-dessus des sept dents, de chaque côté de la mâchoire inférieure; ces dents ont des pointes qui s'engrenent de part & d'autre dans des cavités correspondantes.

L'os hyoïde du Cochon a paru à M. d'Aubenton composé de sept os dans quelques sujets, & de neuf dans d'autres. Cette différence se trouvoit dans la fourchette, qui sembloit n'être for-

mée que d'un seul os, ou de trois os réunis par des symphyfes : au reste, toutes les parties de l'os hyoïde du Cochon correspondent par leur position, & à-peu-près par leur longueur, à celles de l'os hyoïde du Cheval, de l'Ane, du Taureau, du Belier & du Bouc; mais elles en different par la forme des os. Les deux principaux pour l'étendue sont fort minces, fort étroits, concaves en dedans sur leur longueur, & ont d'un bout à l'autre presque la même largeur & la même épaisseur dans le Cochon; les seconds os n'étoient pas encore formés; les troisièmes avoient beaucoup plus de largeur que d'épaisseur, & tenoient à la fourchette, qui est aussi plus large qu'épaisse, soit dans les branches, soit à l'endroit de leur réunion.

Le cou du squelette du Cochon est beaucoup plus court à proportion que dans les squelettes du Cheval, de l'Ane, du Taureau, du Belier & du Bouc; les vertebres cervicales different beaucoup pour la plupart de celles du Cheval & de celles du Taureau; l'apophyse épineuse de la seconde est plus haute, moins large, & inclinée en arriere; il y a aussi des différences mar-

quées dans les trois vertebres du milieu; mais la premiere, la sixieme & la septieme sont à-peu-près ressemblantes à celles du Taureau; la troisieme, la quatrieme & la cinquieme en different par les apophyses épineuses, & la partie supérieure du milieu de la vertebre, qui sont plus minces: elles n'ont point d'apophyses inférieures dans le milieu; mais il se trouve deux apophyses transverses, & qui ressemblent à celles de la sixieme vertebre du Cheval, du Taureau & du Cochon même.

Les vertebres dorsales sont au nombre de quatorze, de même que les côtes; il n'y a aucune différence marquée entre ces parties & celles du Taureau, excepté que les deux premieres côtes, une de chaque côté, sont fort larges à leur extrémité inférieure, & se touchent presque sur un tiers de leur longueur; il y avoit sept vraies côtes & sept fausses. Le sternum est composé de six os; les premieres côtes aboutissent au premier os; les secondes, à l'articulation du premier os avec le second; les troisiemes, à celles du second & du troisieme os; les quatriemes, à l'articulation du troisieme os avec le quatrieme; les cinquiemes,

à celle du quatrieme & du cinquieme os, & les septiemes, à l'articulation du cinquieme os avec le sixieme.

Il y a dans le Cochon six vertebres lombaires assez ressemblantes à celles du Taureau; mais le sacrum differe, en ce qu'il n'est composé que de quatre fausses vertebres, qu'elles n'ont point d'apophyses, & que les trois premieres laissent entr'elles des espaces vuides assez grands sur la surface supérieure du sacrum. La queue est composée de dix-sept fausses vertebres; les os des hanches ne sont pas fort différens de ceux du Taureau; mais le bassin a à proportion plus de largeur, de même que la gouttiere & les trous ovalaires.

L'omoplate est convexe sur la longueur. L'apophyse coracoïde est à-peu-près ressemblante à celle du Taureau, mais l'épine ne commence à paroître qu'à environ un pouce au-dessus de la cavité glénoïde, & s'élève peu-à-peu jusqu'à environ les deux tiers de la longueur de l'omoplate; ensuite elle s'abaisse en s'approchant de la base comme dans le Cheval; elle est à demi couchée du côté du bord postérieur de l'omoplate, & posée de façon qu'elle ne laisse qu'environ un tiers

de l'omoplate à son côté intérieur, & deux tiers à l'extérieur ; il n'y a aucune différence dans la figure de l'humérus, ni dans celle du rayon, si ce n'est que celui-ci est plus arrondi en avant que dans le Taureau : mais l'os du coude est beaucoup plus grand en comparaison du radius.

Le fémur ressemble beaucoup plus à celui du Taureau qu'à celui du Cheval ; le cou de la tête de cet os est un peu mieux marqué que dans ces deux animaux, & le grand trochanter est surmonté dans le milieu par un tubercule fort apparent, qui lui donne beaucoup de ressemblance avec celui du Cheval ; mais les condyles de l'extrémité inférieure ne paroissent pas plus élevés l'un que l'autre. L'épine du tibia est plus saillante, plus mince & plus recourbée au dehors que dans le Taureau.

Le péroné s'étend tout le long du tibia, & forme à sa base une sorte de malléole, mais il n'a point de tête : au contraire, la partie supérieure est aplatie des deux côtés, & très-mince, à l'exception des bords, qui sont un peu plus épais, sur environ un tiers de la longueur de l'os.

Le carpe est composé de huit os, quatre dans le premier rang, & quatre dans le second; les os du premier ressemblent à-peu-près à ceux du Cheval & du Taureau, pour la position & la figure; mais on ne peut pas comparer les os du second rang avec ceux du Taureau ni du Cheval, parce que le premier n'en a que deux, & l'autre que trois: on trouvera plus de rapport entre les os du second rang du carpe du Cochon, & ceux de l'homme, parce que le squelette du Cochon approche plus de celui de l'homme, pour le nombre des doigts que les squelettes du Cheval & du Taureau; d'ailleurs, les dénominations, la figure & la position des os du carpe, du tarse, &c., étant mieux connues dans l'homme que dans les quadrupedes, on ne peut prendre un objet de comparaison qui soit plus sûr. Quoique les quatre doigts du squelette du Cochon different beaucoup de ceux de l'homme par leur longueur & leur grosseur relative, il paroît cependant par la position des quatre os du second rang du carpe du Cochon, comparés à ceux de l'homme, que les quatre doigts correspondent au doigt index, au long doigt, à l'an-

nulaire & à l'auriculaire ou petit doigt, & que celui qui se trouve de plus dans le squelette de l'homme est le pouce; car l'os du second rang du carpe du Cochon, qui correspond par sa position & un peu par sa figure à l'os uniforme de l'homme, s'articule aussi comme dans l'homme, avec les deux os du métacarpe, qui sont au-dessus des deux doigts intérieurs, & surmontés chacun par un os du carpe: ces deux os semblent par cette position correspondre au trapezoïde & au grand os du carpe de l'homme; & comme il ne se trouve point d'os du métacarpe au-dessous, c'est une preuve que le doigt qui se trouve de plus dans l'homme est le pouce; les deux os du milieu du métacarpe sont à-peu-près semblables, & beaucoup plus gros que l'os intérieur & que l'extérieur, qui different peu l'un de l'autre.

Le tarse est composé de sept os; ceux qui correspondent à l'astragale & au calcaneum de l'homme, sont bien reconnoissables: on peut aussi distinguer parmi les cinq autres ceux qui ont rapport au scaphoïde & au cuboïde, par leur situation. Celui qui tient la place du cuboïde est au-des-

fus des deux derniers os du métatarse. Les deux premiers os sont surmontés par trois os, que l'on peut rapporter aux cunéiformes de l'homme; car ils se trouvent placés comme eux au-devant de celui que nous avons comparé au scaphoïde. Il n'y a au-dessous de ces trois os du tarso que deux os du métatarse, parce que le Cochon n'a pas le cinquième qui correspondroit au pouce. L'extrémité du quatrième os du métatarse se trouve entre le second & le troisième os cunéiformes: il y a un huitième os placé derrière la partie supérieure du métatarse, qui ressemble plus par sa position à un os sésamoïde qu'à un os du tarso. Les os du métatarse sont plus longs que ceux du métacarpe; à chaque pied, les phalanges des deux doigts du milieu sont plus grosses & plus longues que celles des doigts intérieurs & extérieurs: ceux-ci se ressemblent à-peu-près, de même que les doigts du milieu; mais ils sont beaucoup plus courts; l'extrémité de leur dernière phalange se trouve vis-à-vis de l'articulation de la première phalange des doigts du milieu avec la seconde.

Après

Après avoir exposé l'anatomie du Cochon, nous allons examiner les qualités que doivent avoir le Verrat & la Truie, pour être propres à la génération, & produire de belles especes. Le Verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq; sa tête doit être grosse, son groin long, ses oreilles grandes & pendantes, ses jambes courtes & grosses; en un mot, il doit avoir le corps gros & ramassé: quant à la Truie, outre les mêmes qualités qu'elle doit avoir que celle du Verrat, il lui faut de plus un ventre large & ample, & les tetins longs; elle porte dix à douze petits d'une seule ventrée; mais on ne lui en laisse pour l'ordinaire que huit à neuf, afin qu'ils profitent davantage: on porte le reste tout jeune au marché, & on observe, autant qu'il est possible, de garder les mâles préférablement aux femelles, parce qu'ils valent mieux pour nourrir: on les châtre, & c'est pour lors qu'ils portent le nom de Cochon proprement dit.

On fait saillir la Truie depuis le commencement de Février jusqu'à la mi-Mars; car si on la fait saillir en Mai ou Juin, les petits qui en proviennent, naissent au mois de Septembre ou d'Oc-

tobre; ils n'ont pas par conséquent le temps de se fortifier avant l'hiver, & ils ne deviennent jamais beaux. Une Truie donne des petits deux fois par an, elle les porte pendant quatre, & quelquefois cinq mois; elle est féconde depuis un an jusqu'à six; quand elle est grasse, & qu'elle a fait plusieurs portées, on la nomme Coche.

On séparera les Verrats d'avec les Truies, le temps de l'accouplement fini, de peur qu'ils ne les fassent avorter, ou qu'ils ne mangent les petits: on aura donc soin de ne pas les envoyer ensemble aux champs, & de les mettre dans des toits séparés. Dans la plupart des Villages, on ne prend pas cependant la première précaution. Pour empêcher que la Truie ne mange elle-même ses petits, on veillera à ce que son auge ne soit jamais vuide; car pour peu que le Porc, soit mâle, soit femelle, se sente pressé de la faim, il se rassasie de tout ce qu'il rencontre.

Le Cochon craint beaucoup le froid; c'est la raison pour laquelle il est très-difficile à élever pendant l'hiver, lorsqu'il est encore petit, & qu'il n'est pas assez robuste pour résister à la rigueur de la saison. Trois semaines après que

les Cochons sont nés , qui est le temps ordinaire de les sevrer, on commence à les mener aux champs pour paître l'herbe, si ce n'est pas une saison froide: on leur donnera soir & matin de l'eau blanche avec du son: on continuera exactement ces petits soins jusqu'à l'âge de deux mois: on choisira pour lors ceux qu'on veut élever pour la provision de la maison, afin de vendre le reste. Quand on n'a qu'un certain nombre de Cochons on peut leur donner la nourriture plus ample; c'est-à-dire, qu'au lieu d'eau blanche, on leur donnera soir & matin du petit-lait, dans lequel on mêlera du son: on leur en donnera par-là un peu plus que si on en avoit beaucoup à nourrir. Les lavures d'écuelles, mêlées avec du petit-lait, leur sont très-bonnes. En hiver, on fait tiédir ces lavures sur le feu, puis on les jette dans leur auge avec un peu de son, & quelques fruits pourris, ou bien quelques morceaux de graisse: on entretient ainsi les Porcs jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à fournir la meilleure partie de leur nourriture; & ensuite, jusqu'à la fin de l'été, on les envoie tous les jours aux champs car ce se-

roit un abus que d'élever ces jeunes Cochons, sans les envoyer paître. Quand l'automne vient, & qu'on pense à les engraisser pour les tuer, on doit tripler la dose, & les gouverner de la façon suivante.

On ne leur donnera pas tout d'un coup une nourriture bien forte; pendant huit jours, on prendra des choux & du son de froment, qu'on fera bouillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmi lesquels on mêlera du petit-lait, des lavures d'écuelles & de l'eau. Si le petit-lait ne suffit pas pour humecter suffisamment le son & les choux, on laissera refroidir cette mangeaille, jusqu'à ce qu'on y puisse tenir la main; ce temps passé, on enfermera les Cochons dans leur toit: on ne les en laissera sortir que quand ils seront bien gras, & prêts à tuer: on leur ôtera d'abord les choux, & on ne leur donnera plus soir & matin que beaucoup d'eau ou de petit-lait, où on aura mis du son un peu épais, que l'on aura fait bouillir; mais on ne le mettra dans l'auge, qu'après qu'il sera refroidi: on leur donnera un picotin d'orge bouillie, & autant d'avoine crue; & pour mieux faire, l'un &

l'autre alternativement : huit jours se passeront encore ainsi ; après quoi on leur donnera du son bouilli tout épais , en telle quantité qu'ils en laissent de reste ; si-tôt que cela arrive , ils ne tardent gueres à être bons à tuer. Il y a des personnes qui ne donnent aux Cochons , pour toute nourriture pour leur engrais , que le son fermenté des Amidonniers , & elles s'en trouvent très-bien ; il y en a d'autres qui les engraisent avec des carottes. La graisse qui provient d'une pareille nourriture est assez bonne : on prétend cependant qu'elle devient moussueuse en cuisant.

On se gardera bien de donner aux Cochons , pour nourriture journaliere , des fruits gâtés ou pourris , quoique cela les engraisse : on les rend par-là malades. Quelques-uns leur donnent des criblures & balayures de grange , & même un peu de froment. L'orge est sur-tout une des choses qui les engraisent mieux , ainsi que du maïs & des pois cuits , ou moulus ou trempés pendant long-temps dans l'eau ; le lard de ces animaux en est pour lors très-ferme & excellent ; aucune nourriture ne l'emporte : on voit souvent des Payfans industrieux saigner leurs Co-

chons pour les engraisser plus sûrement & plus promptement. Dans quelque pays que l'on puisse être, on ne doit jamais se mettre en peine des Cochons, car ces animaux se plaisent par-tout; les forêts sont néanmoins les endroits où ils vivent le mieux, à cause des fruits sauvages dont elles sont remplies: dans les années où le gland y abonde, tous les soins pour les engraisser deviennent inutiles; cette nourriture est suffisante pour leur faire prendre assez de graisse au bois. Le gland les engraisse parfaitement, quand il est mûr, & il l'est parfaitement, quand il tombe. C'est un fort bon usage de donner aux Cochons, à leur retour des bois, de l'eau où l'on a mis de la farine d'ivraie: cela les fait dormir.

C'est un mauvais commerce que d'engraisser les Pores pour les vendre, lorsqu'il n'y a pas de gland; le prix qu'on en tire n'équivaut pas à la dépense: c'est pourquoi, on ne doit dans ce cas en nourrir que pour l'entretien de la maison. Les Meûniers & les Amidonniers en font cependant un grand commerce; mais ils ont des ressources que n'ont pas beaucoup d'autres. Les semences de hêtre, qu'on nomme

faine, peuvent encore servir à l'engrais des Porcs ; mais le lard qui en provient ne vaut absolument rien. Dans les pays abondans en châtaignes & marrons, on s'en sert aussi pour l'engrais des porcs, de même que des poires & pommes sauvages, dans les pays où elles sont nombreuses.

Dans les Journaux d'Angleterre, on trouve que l'expédient le plus prompt pour engraisser les Porcs est de mettre du sel dans leurs alimens ; rien, dit-on, ne les fait engraisser plus vite.

Quand on ne veut pas envoyer ses Cochons à la glandée, on fait une provision suffisante de gland, pour le leur donner dans leurs auges ; dans les pays couverts de forêts, & dans les années où ces fruits abondent, on en fait même un grand amas, qu'on garde d'année à autre : on les met pour cet effet sécher dans le four, après qu'on en a tiré la pain ; cela les empêche de germer, & conséquemment de se gâter ; ou bien on choisit un lieu sec ; on y met les glands en monceaux, sans les remuer, avant qu'ils n'aient tous entièrement sué ; & lorsqu'on veut s'en servir, on en prend tou-

jours du même côté, de peur que le tas venant à se défaire, les glands ne pourrissent après avoir germé. On a remarqué qu'un demi-boisseau de glands, mêlés avec du son qu'on fait manger tous les jours à un Cochon, lui donnoit chaque jour une livre de graisse, pourvu que l'animal fût d'une constitution très-saine, & qu'on lui continuât cette nourriture pendant cinquante-cinq ou soixante jours.

Il faut donner souvent de la nouvelle litiere aux Cochons, sans cependant s'assujettir à ôter la vieille chaque fois; cela les entretient blancs; d'ailleurs, ce changement leur plaît; car ils ne fouillent pas pour lors le fumier, mais ils s'enveloppent simplement dans la litiere fraîche. Il est certain que la paille, souvent renouvelée, les maintient presque autant que la nourriture qu'on leur donne. Quand on veut avoir des Porcs dont la chair soit tendre, & avec lesquels on puisse faire du petit salé, on ne les laisse pas aller aux champs; on leur donne dans leurs toits la nourriture convenable, & on les lave souvent, pour les entretenir plus propres.

Linnaeus a fait mention des plantes

qui peuvent convenir aux Porcs, & de celles qu'ils rebutent. Nous allons rapporter ici cette énumération, d'après ce favant Botanifte : nous observerons préalablement que les carottes, les navets, les truffes, la renouée, les fruits à noyaux, & même les noyaux seuls, font fort de leur goût, de même que les pommes, & quelquefois même encore les poires ; mais ils ne veulent point de mûres. Des nourritures encore exquisés pour eux font le froment, le seigle, les pois, la faine, l'orge, le maïs, le bled sarrazin. Voyons maintenant les plantes qui leur plaisent, selon Linnæus.

1. *Salicornia maritima*. 2. *Scirpus palustris*. 3. *Scirpus lacustris*. 4. *Aira Dalekarlica*. 5. *Poa annua*. 6. *Poa vulgaris annua*. 7. *Poa angustifolia*. 8. *Poa media*. 9. *Festuca nutans*. 10. *Galium stakense*. 11. *Plantago vulgaris*. 12. *Plantago incana*. 13. *Cornus herbacea*. 14. *Cuscuta parasitica*. 15. *Verbascum nigrum*. 16. *Chenopodium purpureum*. 17. *Chenopodium segetum*. 18. *Ulmus campestris*. 19. *Athamanta daucoides*. 20. *Heracleum vulgare*. 21. *Angelica alpina*. 22. *Angelica sylvestris*. 23. *Sium majus*. 24. *Ethusa arctii*. 25. *Carum officinarum*. 26. *Pimpinella officinalis*.

442 Traité Économique

narum. 27. *Cepa pratensis*. 28. *Ornithogalum majus*. 29. *Convallaria cordifolia*. 30. *Rumex acetosa pratensis*. 31. *Rumex acetosa lanceolata*. 32. *Triglochin palustris*. 33. *Triglochin sexlocularis*. 34. *Vaccinium oxycoccus*. 35. *Persicaria amphibia*. 36. *Bistorta minor*. 37. *Polygonum vulgare*. 38. *Cucubalus dioicus*. 39. *Silene viscaria*. 40. *Silene nutans*. 41. *Alfane vulgaris*. 42. *Alfane pentaginea*. 43. *Alfane graminea*. 44. *Spergula verticillata*. 45. *Oxalis sylvatica*. 46. *Sedum Telephium*. 47. *Padus folio deciduo*. 48. *Sorbus aucuparia*. 49. *Filipendula molon*. 50. *Filipendula ulmaria*. 51. *Rosa major*. 52. *Rosa minor*. 53. *Rubus idæus*. 54. *Rubus saxatilis*. 55. *Rubus Norlandicus*. 56. *Potentilla anserina*. 57. *Potentilla argentea*. 58. *Potentilla Norvegica*. 59. *Tormentilla officinarum*. 60. *Geum suaveolens*. 61. *Geum rivale*. 62. *Nymphaea lutea*. 63. *Nymphaea alba*. 64. *Natiotes aquatica*. 65. *Helleborus trolius*. 66. *Lathræa squammaria*. 67. *Thlaspi arvense*. 68. *Thlaspi campense*. 69. *Thlaspi bursa pastoris*. 70. *Brassica perfoliata*. 71. *Brassica napus*. 72. *Sinapi arvensis*. 73. *Sisymbrium pinnatifidum*. 74. *Erysimum leucoli folio*. 75. *Crambe maritima*. 76. *Geranium batrachioïdes*. 77. *Geranium gratia Dei*. 78. *Vicia sepium*. 79. *Trifolium purpureum*. 80. *Trifolium melilotus*. 81. *Leontodon ta-*

du gros & menu Bétail. 443

taxacum. 82. *Leontodon chondrilloïdes.* 83. *Hypochaeris pratensis.* 84. *Hieracium fruticosum.* 85. *Crepis tectorum.* 86. *Sonchus lœvis.* 87. *Sonchus Lapponicus.* 88. *Scorsonnera Pannonica.* 89. *Targopogon luteum.* 90. *Lapsana vulgaris.* 91. *Cichorium Scandense.* 92. *Gnaphalium dioicum.* 93. *Solidago virga aurea.* 94. *Erigeron acris.* 95. *Achillea millefolium.* 96. *Achillea ptarmica.* 97. *Centaurea maxima.* 98. *Centaurea jacea.* 99. *Cnicus acanthifolius.* 100. *Viola canina.* 101. *Zostera maritima.* 102. *Sparganium erectum.* 103. *Sagittaria aquatica.* 104. *Humulus saliciorius.* 105. *Atriplex vulgaris.* 106. *Equisetum fluviatile.* 107. *Equisetum scabrum.*

Plantes qui déplaisent aux Cochons.

1. *Hippuris aquatica.* 2. *Veronica tenuifolia.* 3. *Veronica beccabunga oblonga.* 4. *Veronica beccabunga rotunda.* 5. *Veronica pseudo-chamædris.* 6. *Valeriana vulgaris.* 7. *Iris palustris.* 8. *Scirpus sylvaticus.* 9. *Eriophorum polystachium.* 10. *Nardus pratensis.* 11. *Phalaris arundinacea.* 12. *Phalaris phleiformis.* 13. *Phleum vulgare.* 14. *Alopecurus infractus.* 15. *Cynosurus cæruleus.* 16. *Arundo lacustris.* 17. *Triticum rad. officinarum.* 18. *Montia palustris.* 19. *Scabiosa vulgaris.* 20. *Scabiosa succisa.* 21. *Asperula rupeola.* 22. *Gallium luteum.*

23. *Aparine vulgaris*. 24. *Alchimilla vulgaris*. 25. *Alchimilla Alpina*. 27. *Potamogeton natans*. 28. *Potamogeton perfoliatum*. 29. *Potamogeton plantaginis*. 30. *Myosotis pratensis*. 31. *Myosotis palustris*. 32. *Lithospermum annuum*. 33. *Cynoglossum vulgare*. 34. *Symphitum majus*. 35. *Pulmonaria immaculata*. 36. *Lycopsis arvensis*. 37. *Androsace minor*. 38. *Primula vulgaris*. 39. *Menyanthes trifoliata*. 40. *Ottonia palustris*. 41. *Lyfimachia vulgaris*. 42. *Lyfimachia axillaris*. 43. *Convulus arvensis*. 44. *Campanula vulgaris*. 45. *Hyoscyamus vulgaris*. 46. *Verbascum hirsutum*. 47. *Verbascum Scanicum*. 48. *Solanum vulgare*. 49. *Solanum dulcamara*. 50. *Salsola pungens*. 51. *Herniaria glabra*. 52. *Chenopodium Henricus*. 53. *Chenopodium stramonifolium*. 54. *Chenopodium vulvaria*. 55. *Chærophillum cicutaria*. 56. *Sambucus ebulus*. 57. *Parnassia vulgaris*. 58. *Statice capitata*. 59. *Anthericum ossifragum*. 60. *Ornithogallum minus*. 61. *Asparagus Scannensis*. 62. *Convallaria lilium convallium*. 63. *Convallaria polygonatum*. 64. *Acorus palustris*. 65. *Berberis spinosa*. 66. *Rumex Britannica*. 67. *Alisma erecta*. 68. *Acer platanoïdes*. 69. *Epilobium irregulare*. 70. *Epilobium hirsutum*. 71. *Epilobium palustre*. 72. *Erica vulgaris*. 73. *Vaccinium*

du gros & menu Bétail. 445

- maximum. 74. Chrysosplenium. 75. Persicaria mitis. 76. Persicaria urens. 77. Helxine scandens. 78. Helxine fativum. 79. Paris nemorum. 80. Butomus palustris. 81. Pyrola irregularis. 82. Sedum graveolens. 83. Dianthus vulgaris. 84. Saxifraga officinarum. 85. Cucubalus behen. 86. Sedum acre. 87. Lythrum palustre. 88. Agrimonia officinarum. 89. Fragaria vulgaris. 90. Potentilla fruticosa. 91. Comarum palustre. 92. Dryas Lapponica. 93. Chelidonium vulgare. 94. Aëta nigra. 95. Cistus vulgaris. 96. Euphorbia fruticosa. 97. Reseda luteola. 98. Delphinium segetum. 99. Aconitum Napellus. 100. Aquilegia officinarum. 101. Hepatica verna. 102. Pulsatilla vulgaris. 103. Anemone nemorosa. 104. Ranunculus aquatilis. 105. Caltha palustris. 106. Ajuga verna. 107. Teucrium scordium. 108. Thymus serpillum. 109. Mentha arvensis. 110. Mentha aquatica. 111. Glechoma hederæ terrestris. 112. Nepeta vulgaris. 113. Stachys fœtida. 114. Stachys arvensis. 115. Galeopsis tetrahit. 116. Lamium perenne. 117. Leonurus cardiaca. 118. Scutellaria integrifolia. 119. Antirrhinum linaria. 120. Antirrhinum Upsaliense. 121. Pedicularis calice tuberculoso. 122. Pedicularis sceptrum Carolinum. 123. Melampyrum vulgare. 124. Euphrasia.

446 Traité Économique

vulgaris. 125. *Scrophularia fœtida.* 126.
Linnaea. 127. *Draba nudicaulis.* 128. *Lepidum perenne.* 129. *Cochlearia Armoria-*
cia. 130. *Turritis glabra.* 131. *Sysim-*
brium sophia. 132. *Erysimum vulgare.*
 133. *Erysimum barbarea.* 134. *Erysimum*
alliaria. 135. *Cardamine palustris.* 136.
Cardamine impatiens. 137. *Dentaria bul-*
bifera. 138. *Arabis annua.* 139. *Gera-*
nium sanguineum. 140. *Geranium malva-*
ceum. 149. *Geranium pedunculis longissimis.*
 142. *Geranium Robertianum.* 143. *Malva*
repens. 144. *Fumaria officinarum.* 145.
Polygala vulgaris. 146. *Astragalus dulcis.*
 147. *Orobis niger.* 148. *Lathyrus pratens-*
sis. 149. *Vicia cracca.* 150. *Trifolium al-*
bum. 151. *Ononis inermis.* 152. *Ononis*
spinosa. 153. *Hypericum quadrangulare.*
 154. *Hypericum anceps.* 155. *Arctium lap-*
pa. 156. *Carduus lanceolatus.* 157. *Car-*
dus Helenii folio. 158. *Serratula tinctoria.*
 159. *Serratula cardus avenæ.* 160. *Bi-*
dens tripartita. 161. *Eupatorium cannabi-*
num. 162. *Tanacetum vulgare.* 163. *Ar-*
temisia vulgaris. 164. *Artemisia absin-*
thium. 165. *Tussilago farfara.* 166. *Inula*
helenium. 167. *Aster Tripolium.* 168.
Buphtalmum tinctorium. 169. *Chrysan-*
themum leucanthemum. 170. *Matricaria*
chamomillum nobile. 171. *Matricaria cha-*

momillum vulgare. 172. *Anthemis foetida.*
 173. *Centaurea cyanus.* 174. *Calendula ar-*
vensis. 175. *Calla palustris.* 176. *Carex*
ferruginea. 177. *Carex caerulea.* 178. *Ty-*
pha palustris. 179. *Alnus glutinosa.* 180.
Betula vulgaris. 181. *Xanthium inerme.*
 182. *Coryllus avellana.* 183. *Bryonia alba.*
 184. *Populus tremula.* 185. *Fraxinus ape-*
tala. 186. *Radiola Lapponica.* 187. *Pte-*
rix filix femina. 188. *Asplenium trichoma-*
nes. 189. *Acrosticum rupestre.*

Tout ce que nous avons prescrit pour l'engrais des Cochons deviendrait inutile, si on n'avoit pas l'attention de les châtrer, avant que de les engraisser. Les Cochons doivent, dit-on, avoir six mois pour faire cette opération. Ceux qui prétendent qu'on doit toujours choisir cet âge, conviennent que si l'on fait plutôt cette opération, la chair en est beaucoup plus délicate; mais ils soutiennent en revanche que les Cochons n'en sont pas si beaux: on en voit cependant réussir constamment bien dans des endroits où l'on a coutume de les châtrer en les sevrant: on dit même que plus ils sont jeunes, moins l'opération est dangereuse. Le printemps & l'automne sont les saisons les plus pro-

pres pour la castration des Porcs ; car en été , il est à craindre que la gangrene ne s'y mette , ou que le froid , en hiver , n'offense tellement la plaie , que les Cochons en meurent.

Quand on veut engraisser les Cochons , on choisit l'automne préférablement à l'été , tant par rapport à l'abondance de nourriture , qu'à la diminution de la transpiration : on n'attend pas comme pour le reste du bétail que le Cochon soit âgé pour l'engraisser ; plus il vieillit , plus cela est difficile , & moins sa chair est bonne ; il est rare qu'on les laisse vivre plus de deux ans. Cependant ils pourroient croître encore pendant quatre ou cinq ans ; ceux que l'on remarque parmi les autres , par la grandeur & la grosseur de leur corpulence , ne sont que des Cochons plus âgés , que l'on a mis plusieurs fois à la glandée.

Aristote dit que les Cochons peuvent vivre vingt ans ; il ajoute que les mâles engendrent & que les femelles produisent jusqu'à quinze , ce qui ne se réalise cependant pas toujours. Quelques Auteurs observent que la Truie est pour ainsi dire en chaleur en tout temps ; elle recherche les approches du

mâle, quoiqu'elle soit pleine, ce qui peut passer pour un excès parmi les animaux, dont la femelle, dans presque toutes les espèces, refuse le mâle aussi-tôt qu'elle a conçu.

Les Cochons aiment beaucoup les vers de terre & certaines racines; c'est pour trouver les vers, & couper les racines, qu'on les voit toujours fouiller la terre avec leur boutoir: mais ils la fouillent çà & là, & moins profondément que les Sangliers; ces derniers la fouillent toujours en ligne droite. Comme ces sortes d'animaux font beaucoup de dégât, il faut les éloigner des terres cultivées, & ne les mener que dans les bois, & sur les terres qu'on laisse reposer. Lorsqu'ils sont aux champs, & qu'il survient un orage ou une pluie fort abondante, il est assez ordinaire de les voir désertter le troupeau les uns après les autres, s'enfuir en courant, & toujours criant, jusqu'à la porte de leur étable.

Quoique les Cochons soient fort gourmands, ils n'attaquent & ne dévorent point les autres animaux; ils mangent cependant quelquefois de la chair corrompue; mais c'est peut-être

plutôt par nécessité que par instinct. On ne peut cependant pas nier qu'ils ne soient avides de sang & de chair sanguinolente , puisqu'ils mangent quelquefois leurs petits, ainsi que nous l'avons déjà observé , & même encore des enfans au berceau ; dès qu'ils trouvent quelque chose de succulent , de gras , d'humide & d'onctueux , ils le lechent , & finissent bientôt par l'avaler. M. de Buffon dit avoir vu plusieurs fois un troupeau entier de ces animaux s'arrêter à leur retour des champs autour d'un monceau de glaise nouvellement tirée ; tous léchoient cette terre , qui n'étoit que très-légèrement onctueuse. & quelques-uns en avaloient une grande quantité.

Leur gourmandise est, comme on le voit, aussi grossière que brutale ; ils n'ont aucun sentiment bien distinct. Les petits reconnoissent à peine leur mère , & sont sujets à se méprendre & à tetter la première Truie , qui leur laisse saisir ses mamelles.

Cette espece d'animal, quoiqu'abondante & fort répandue en Europe , en Afrique & en Asie , ne s'est pas trouvée dans le continent du nouveau Monde ; elle y a été transportée par les Espa-

gnols, qui y ont jetté des Cochons noirs, de même que dans presque toutes les grandes Isles de l'Amérique: ils se sont multipliés & devenus sauvages en beaucoup d'endroits; ils ressemblent à nos Sangliers; ils ont le corps plus court, la hure plus grosse & la peau plus épaisse que les Cochons domestiques, qui, dans les climats chauds, sont tous noirs comme les Sangliers. Les Cochons sont communément blancs dans nos Provinces septentrionales de France, & même en Vivarais, tandis que dans la Province de Dauphiné, qui est très-voisine, ils sont tous noirs; ceux du Languedoc, de Provence, d'Espagne, d'Italie, des Indes, de la Chine, sont aussi de la même couleur. Le Cochon de Siam ressemble plus au Sanglier que celui de France: on en voit à la Chine, dont le ventre des femelles traîne à terre, tant leurs pattes sont courtes; & la queue des mâles, qui tombe vers la tête perpendiculairement, a un mouvement continuel, comme la lentille d'une horloge. Un des signes les plus évidens de la dégénération des animaux de ce genre, sont les oreilles; elles deviennent d'autant plus souples,

d'autant plus molles, que l'animal est plus altéré, ou si l'on veut, plus adouci par l'éducation & par l'état de domesticité; & en effet, nos Cochons domestiques ont les oreilles beaucoup moins roides, beaucoup plus longues & plus inclinées que le Sanglier, qu'on doit regarder comme le modele de l'espece.

MM. Arnaud de Nobleville & Sallerne, rapportent qu'un Particulier leur fit présent d'une espece de bezoard de porc; c'étoit une petite pierre ronde, grosse comme une noix muscade, dure, compacte, légère, du poids de cinquante-quatre grains, assez lisse, & gristâtre en dehors, qui s'étoit trouvée suivant ce Particulier dans la vessie d'un Porc. Il paroît, ajoutent ces Auteurs, que les pierres de Porc sont rares; car plusieurs Chaircuitiers, auxquels nous montrâmes la nôtre, ne se souvenoient pas d'en avoir jamais trouvé de pareille; au reste, le Cochon qui la portoit dans la vessie, n'étoit ni moins gras, ni moins bon qu'un autre.

Aristote observe qu'en Illyrie, en Pannonie, & en quelques autres lieux, il se trouve des Cochons solipedes,

c'est-à-dire, qui ont le pied simple, au lieu de l'avoir divisé en fourchu.

M. Linnæus va plus loin, puisqu'il dit qu'on voit par-tout des Cochons solipedes : nous croyons néanmoins que ces sortes de Cochons sont des especes de monstruosités qui pechent par défaut, comme il se trouve fréquemment des monstruosités d'autre nature parmi ces animaux, ainsi que nous le dirons plus bas.

Quoiqu'on dise que le nombre de mamelles est relatif dans les différentes especes d'animaux, au nombre des petits que la femelle doit prendre & allaiter ; néanmoins la Truie qui n'a que douze mamelles, souvent moins, & jamais plus, produit quelquefois jusqu'à quinze, dix-huit, & même vingt petits. On lit dans la nouvelle Maison Rustique qu'on a vu en France des Truies qui en ont eu jusqu'à trente-sept d'une seule portée, ce qui paroît incroyable.

Schwenckfeld rapporte que la Truie a quelquefois une superfétation, & qu'en l'an 1602, dans une ferme de son voisinage, une Truie fit le premier jour quatre petits, & huit autres quelques jours après.

Quand une Truie a cochonné, on prétend qu'elle donne au premier né la première mamelle, qui est la plus proche des jambes de devant, & celle qui contient le plus de lait, & ainsi de suite, jusqu'aux derniers; aussi chaque petit, ajoute-t-on, connoît sa mamelle dans l'ordre qu'il est venu au monde: on ne voit pas qu'ils changent la leur pour en prendre une autre. Cela ne paroît pas cependant se rapporter à ce que nous avons dit plus haut de ce petit animal, qu'il ne connoissoit pas sa mere. Il peut fort bien ne la pas connoître, mais connoître au moins la position de la mamelle qu'il tette. Ce dernier fait est même si vrai, que si on ôte à la mere un de ses petits, la mamelle qu'il tettoit se flétrit incontinent.

Les Cochons se battent avec d'autres Cochons étrangers, quelquefois jusqu'à effusion de sang; mais il est rare qu'un Cochon coupé ose résister à un Verrat: celui-ci est comme le chef du troupeau; il ne craint point les chiens, il les attaque & les poursuit; dans sa furie, il hériffe ses poils; il gratte la terre; il écume, & il se montre quelquefois terrible aux hommes même.

Ces animaux viennent à la voix des personnes qui les appellent, lorsqu'ils y sont accoutumés de jeune âge, & obéissent à leur commandement : on s'en sert pour découvrir les truffes, dont ils sont fort avides.

Il est parlé dans les Ephémérides des Curieux de la Nature, d'un Cochon, dans le cœur duquel on trouva un nid de vers, qui avoient presque rongé toute la substance de cette partie; & d'un Cochon monstrueux, né sans poils, dont la chair spongieuse & molle, placée sur le devant de la tête, étoit assez semblable à la trompe d'un éléphant; cette chair étoit mobile en tout sens, parsemée de quelques poils longs, en très-petit nombre. La mâchoire supérieure formoit le museau de l'animal, & avoit aussi quelque rapport avec la trompe d'un éléphant, en sorte qu'il paroissoit avoir deux trompes; il avoit la langue pointue & hors de la gueule; la mâchoire inférieure étoit remarquable par sa courbure; les pieds étoient fourchus & recourbés, de manière que la pointe étoit tournée en haut.

Ambroise Paré fait aussi mention dans ses Œuvres d'un Cochon mon-

trueux, né à Metz; il avoit huit jambes, quatre oreilles, la tête d'un vrai chien, les derrieres du corps séparés jusqu'à l'estomac, ensuite réunis ensemble vers cette partie; il avoit en outre deux langues situées au travers de la gueule, & quatre grandes dents de chaque côté dessus & dessous; les sexes étoient confondus, en sorte qu'on ne pouvoit connoître si ces deux derrieres de l'animal étoient mâles ou femelles: on ne remarquoit sous la queue de chacun qu'un seul conduit.

Les Cochons sont sujets à plusieurs maladies: nous allons les examiner les unes après les autres, & nous en rapporterons en même temps les différens traitemens: nous aurons recours pour cet objet à un excellent Traité, intitulé, le *Gentilhomme Cultivateur*. C'est de tous les Ouvrages celui où cette matiere est le mieux discutée.

La fièvre attaque les Cochons comme les autres Bestiaux; pourquoi en seroient-ils exempts? La nourriture répugne à cet animal, malgré sa grande voracité, dès qu'il en est une fois atteint; il maigrit en peu de temps, & il s'affoiblit; & si on néglige de lui donner du secours, il dépérit entièrement.

ment. Pour procéder régulièrement à la guérison de cette maladie , on commencera d'abord par faire à l'animal malade une saignée abondante derrière l'oreille ; & si le sang ne coule pas librement , par l'incision qu'on lui fera pour cet effet , on lui coupera un peu de la queue ; la saignée faite , on le tiendra bien chaudement , & on lui donnera des chapelures de pain trempées dans du bouillon , avec un peu de pouliot haché bien menu. Cette nourriture est une de celles qui lui plaisent le plus ; il ne marque pas d'en manger , dès qu'on la lui présente , se trouvant d'ailleurs soulagé par la saignée : mais on ne lui en laissera pas beaucoup manger ; on la lui ôtera même aussi-tôt qu'il en aura goûté : c'est ainsi qu'on réveille son appétit ; il en devient par-là vorace : on ajoute pour lors une demi-once de *philonium romanum* sur quatre pintes des susdites chapelures , & on lui en fait avaler une petite quantité : on lui interdit ensuite toute nourriture pendant huit heures : on l'affame par ce moyen , & il prend conséquemment sans répugnance le restant de ces chapelures , qui opèrent ordinairement sa guérison. Si cepen-

dant on s'apperceoit que le jour suivant, l'animal ne se porte pas mieux, on lui réitérera la saignée, & on lui donnera le même remède. Lorsqu'on le voit manger avec appétit, on peut dire qu'il est guéri.

La maladie à laquelle le Cochon est le plus sujet, est la ladrerie; cette maladie provient de la grande quantité de mauvaise nourriture que cet animal avale; elle se manifeste par une tumeur qui se forme sur ses yeux; lorsqu'il en est affecté, il tient sa tête fort penchée; il devient foible, languissant, & refuse toute nourriture.

Le Rédacteur du Dictionnaire économique, prétend qu'il y a trois manieres de connoître si un Cochon est ladre.

1°. Lorsque lui levant la langue, on voit dessous de petites pustules noirâtres.

2°. Lorsqu'il ne peut se soutenir sur les pieds de derrière.

3°. Enfin, lorsque la soie qu'on lui arrache de dessus le dos est sanglante à la racine. Son palais & sa gorge se chargeront encore de pustules pareilles à celles de dessous la gorge; ensuite sa tête, & en général tout le corps;

quelquefois il n'en a que très-peu, & le plus souvent point du tout à la langue; mais quand on vient à le tuer, on l'en trouve intérieurement infecté: on regarde pour lors sa chair comme mal-saine pour servir d'aliment; le vendeur est obligé d'en rendre le prix, & le Porc est jeté à la voirie; mais s'il ne se trouve après l'avoir tué que quelques grains superficiels, un mois de salaison peut corriger ce défaut; la viande, à ce qu'on dit, n'en est que plus délicate.

Pour tâcher de guérir les Cochons de cette maladie, on nettoiera régulièrement tous les jours leurs toits: on ne les laissera point manquer de bonne & fraîche litière: on les saignera sous la queue: on les baignera ensuite dans l'eau claire, & on les laissera promener long-temps: on ne leur épargnera pas le manger. La meilleure nourriture qu'on puisse pour lors leur donner sera du marc de raisin mêlé avec du son & de l'eau. Si le mal ne se dissipe point par ce régime, il diminue certainement.

Un remède que propose encore le Dictionnaire économique pour cette maladie, est le suivant: vous envelop-

pez dans un linge un peu d'antimoine crud en poudre, & vous le mettez infuser pendant vingt-quatre heures dans une lessive faite avec des cendres de vigne sauvage ; vous y ajoutez une pincée de sel de saturne , & vous en faites prendre au Cochon un verre entier mêlé dans du son pendant huit ou neuf jours.

L'Auteur du Journal économique du mois d'Août 1751, dit qu'il faut pulvériser de l'antimoine crud, le mêler avec un peu de farine d'orge, & en répandre sur la langue de l'animal infecté de ladrerie. Ce remède, suivant lui, le guérit infailliblement : on n'en fera usage, que lorsque les petites pustules noirâtres sont bien formées sous la langue, ou que cette maladie se manifeste par l'enrouement de l'animal : on lui en donne plusieurs fois la semaine ; & quand il ne s'agit que d'en garantir le Cochon, une seule fois par semaine suffit.

On rapporte dans le Gentilhomme Cultivateur un autre remède qu'on dit très bon pour cette maladie.

Faites échauffer, dit l'Auteur de cet Ouvrage, un breuvage dans lequel vous mettrez une demi-livre d'herbe hépatique grise, & de l'ochre rouge,

du gros & menu Bétail. 46

comme un œuf, avec assez de nitre en poudre pour couvrir une piece de douze sols ; le Cochon sera tenté d'en manger, pourvu cependant qu'on l'ait tenu trente-six heures sans lui rien laisser prendre, avant que de lui présenter le mélange ; dès qu'il en aura un peu avalé, on le lui ôtera aussitôt, & on le lui représentera de quatre en quatre heures ; la seconde fois, il en mangera un peu plus, & son appétit reviendra peu-à-peu : on aura attention de mettre un peu de nitre, & beaucoup d'herbe hépatique dans tout ce qu'on lui donnera. Ce remède opere ordinairement son effet, à moins que la maladie ne soit si invétérée, qu'elle ne soit devenue incurable, ce qui arrive assez souvent.

Une troisieme maladie qui affecte les Cochons est la jaunisse : on reconnoît qu'ils en sont attaqués, par la couleur jaune dont leurs yeux sont chargés ; cette couleur paroît aussi autour de leurs levres, & le dessous de leurs mâchoires est enflé. Les symptômes de cette maladie étant connus, voyons à présent le traitement.

Prenez de la grande chelidoine, exprimez-en le suc, & ajoutez-y une

quatrième partie de vinaigre ; pilez en même temps une certaine quantité de cloportes ; préparez ensuite un breuvage chaud ; la dose est d'une demi-livre de cloportes sur une pinte de suc de chelidoine, mêlé avec le vinaigre. On tiendra l'animal pendant trois heures sans le laisser manger, avant que de lui présenter le breuvage, & six heures après qu'il l'a pris.

Si l'animal malade ne le prend pas tout-à-fait, il faut le lui ôter aussi-tôt qu'on s'apperçoit de son dégoût, & le lui représenter une heure après : c'est ainsi qu'on peut engager un Cochon à manger, quelque malade qu'il soit ; c'est même la vraie méthode pour guérir les maladies dont il est attaqué ; & en effet, si un Cochon, qui par sa nature est un animal vorace, cesse de manger, il dépérit subitement, & en meurt même, si on ne trouve le moyen de le remettre en appétit.

Des différens animaux qui existent sur la surface du globe, il n'y en a aucun qui ait naturellement l'estomac plus à l'épreuve que le Cochon ; sa grande voracité l'expose néanmoins à souffrir de cette partie au point de vomir la nourriture qu'il a prise. Ce vomissement fait des progrès rapides,

si on ne s'y prend pas à temps : on commencera d'abord par lui changer sa nourriture : on ajoutera même , s'il est nécessaire , une médecine à la nouvelle qu'on lui donnera : on le nourrira par exemple de fèves dans un peu d'eau , & on lui supprimera tous les alimens grossiers dont il est avide ; si le mal persiste , ou même s'il augmente , on mêlera tous les jours une once de mithridate avec sa nourriture ; son estomac s'échauffera & se fortifiera , pourvu cependant qu'on ait l'attention de lui continuer de bons alimens.

Une maladie qui affecte encore les Cochons , est celle qu'on nomme rougeole : on la connoît à la rougeur des yeux , à la saleté de la peau , & à la répugnance qu'ont ces animaux pour toute espece de nourriture ; lorsqu'on s'appercevra qu'ils en sont affectés , on les tiendra à jeun pendant trente-six heures : on leur présentera pour lors , cependant en petite quantité , une nourriture chaude & bien préparée : on y ajoutera quarante grains de sel de corne de cerf , & deux onces de bol ammoniac : on continuera ce remede jusqu'à parfaite guérison , & même quelques jours.

au-delà , pour éviter la rechûte : on aura en outre l'attention de renouveler souvent leurs litieres; rien ne favorise plus l'opération des remèdes.

La léthargie est une maladie assez commune aux Cochons ; ils s'assoupissent pendant le jour , & négligent la nourriture qu'on leur donne ; en sorte que peu-à-peu ils en maigrissent , & ils en périroient infailliblement , si on n'y apportoit remède.

Pour remplir les indications qui paroissent mieux convenir à la léthargie des Cochons , on leur fera une saignée abondante derriere l'oreille , & on leur coupera une partie de la queue deux heures après la saignée : on leur donnera le matin à-peu-près une pinte de nourriture chaude , dans laquelle on mettra une certaine quantité de pourpier sauvage ; ils ne manqueront pas d'essayer d'en manger , pourvu qu'on les ait tenus auparavant pendant quelque temps à jeun ; ils n'ont pas plutôt avalé un peu de ce mélange , qu'ils vomissent. Ce vomissement , qui met tous les ressorts en mouvement , réveille les Cochons , & quelquefois les guérit à la première dose ; ce qu'on reconnoît , lorsqu'ils marchent libre-

ment, qu'ils font gais, & qu'ils ne demandent pas mieux que de se promener.

On appelle ratelle le gonflement de la rate des Cochons; la gourmandise rend ces animaux sujets à cette maladie: on prétend qu'elle leur provient pour l'ordinaire d'un engorgement des glandes. Lorsqu'on remarquera quelques Cochons qui se penchent d'un côté en marchant, on doit être convaincu ou que leur rate est enflée, ou qu'il y a quelques obstructions. Pour les secourir efficacement dans ce cas, on exprimera le suc d'une bonne quantité de feuilles & de sommités d'absynthe: on y ajoutera un peu de suc de pourpier, & on en donnera une pinte dans la nourriture qu'on présentera à chacun d'eux, jusqu'à un entier rétablissement. La guérison de ces animaux se reconnoît à leur marche libre & à leur tranquillité. Si la maladie est opiniâtre, & résiste à ce régime, on procédera pour lors à une saignée: on supprimera ensuite pendant quatre heures toutes sortes de nourriture, & on fera avaler aux bêtes malades quatre bols composés de la façon suivante.

Prenez dix grains de scammonée, vingt-cinq grains de rhubarbe des Moines, réduite en poudre impalpable; mêlez le tout avec une suffisante quantité de farine de bled de Turquie, ou à son défaut, de froment, & avec une suffisante quantité de suc d'absynthe, jusqu'à consistance de bols; vous les enveloppez de farine, pour que le goût de l'absynthe ne répugne point à l'animal, & vous lui donnerez pour boisson, tant qu'il en voudra, de l'eau de son bien chaude,

On guérit encore les Cochons attaqués de cette maladie, en éteignant dans leur boisson des charbons de tamarisc allumés.

Le cours de ventre est une maladie commune chez la plupart des bestiaux, & encore plus chez les Cochons; la mauvaise nourriture que leur grande voracité leur fait prendre, la leur cause ordinairement; elle agit d'autant plus vivement sur eux, qu'ils sont naturellement relâchés, & que la mucosité de leurs intestins est plus aqueuse que mucilagineuse. Pour détruire cette maladie au premier abord, on ajoutera à la nourriture qu'on donne ordinairement à ces animaux, une demi-

livre de cosses, ou autrement de calices de glands. Quand ce remede produit l'effet qu'on en attend, on le continue jusqu'à guérison; mais s'il ne suffit pas, on mêle pour lors avec la nourriture une poignée de racine de tormentille hachée bien menu. Ordinairement cette derniere plante complete la guérison. Quand la maladie est invétérée, il faut avoir recours au remede suivant: on prend de la racine de fumeterre seche & pulvérisée, environ deux gros; de la rhubarbe de Moine, ou même de la vraie rhubarbe, un demi-gros; de coques d'œufs réduites en poudre impalpable, un gros: on incorpore le tout avec de la graisse ou du beurre, n'importe: on y met une suffisante quantité de grains de bled de Turquie pilés & réduits en poudre: on coupe cette espee de pâte par petits morceaux, qui ne soient pas plus gros que des lentilles, & on les mêle avec du son un peu chaudement détrempé: on tient cinq ou six heures l'animal à jeun, avant de lui présenter cette composition. Pressé par l'appétit, il la mangera, & on aura tout lieu d'en voir l'efficacité: on con-

tinue tous les matins ce régime jusqu'à sa guérison complète.

Rien n'est plus ordinaire que de voir les Cochons avec des tumeurs ou des enflures dures, & des ulcères qui se forment sur plusieurs parties de leur corps : on observera bien le moment dans lequel ces tumeurs commencent à se ramollir, pour les ouvrir dans toute leur étendue, & presser les lèvres de la plaie avec le pouce, afin que la matière sorte, & que la suppuration soit complète. L'opération faite, on oint toutes ces ouvertures avec du goudron & du sain-doux : la cure est infaillible.

On met au rang des maladies du Cochon la saleté de sa peau ; elle devient quelquefois farineuse, & se couvre de petits ulcères qui le font dépérir, à moins qu'on n'y apporte un prompt secours : on commence la cure de cette maladie par saigner le Cochon sous la queue ; la saignée doit être au moins d'une pinte : on prépare ensuite de l'eau de savon ; on frotte une brosse de savon mol ; on la trempe dans l'eau, & on frictionne l'animal. Cette opération faite, on le lave en-

suite avec de l'eau de chaux ; on tient son toit bien propre , & on lui donne une bonne nourriture ; deux jours après , on répète encore une fois la friction , & on le lave avec de l'eau de chaux. Si après tous ces secours , il ne guérit pas , on peut être assuré que son sang est corrompu : on mêlera pour lors une bonne quantité de fleurs de soufre à tout ce qu'il mange : on fera en même temps usage des remèdes ci-dessus indiqués. Si la peau est entamée , il faut la frotter avec du goudron & du sain-doux mêlés ensemble , & pour accélérer la guérison , on ajoutera à ce mélange des fleurs de soufre.

Il survient aux oreilles des Cochons une espèce de mal occasionné par la boue & les autres saletés qui s'attachent à leurs oreilles ; mais le plus souvent encore par les morsures des chiens : quelquefois ces deux causes se trouvent réunies ; les chiens font des blessures , & la saleté qui s'y rassemble forme des plaies purulentes. Quand les Cochons ont ces sortes de plaies , on lave d'abord leurs oreilles avec du vinaigre bien chaud , & égale quantité de goudron & de sain-doux : on y ajoute un peu de savon : on répète

cette friction jusqu'à la cure parfaite.

Une maladie des plus funestes aux Cochons, c'est lorsque leur peau se trouve couverte de boutons ; ils en sont minés insensiblement, & ils en dépérissent totalement. Cette maladie est une espece de gale qui se communique avec le temps au sang, qui le corrompt, & met l'animal dans un état dont il ne revient point. La mal-propreté du toit, & une nourriture malsaine en sont toujours la cause. Ce qu'il y a de dangereux en elle, c'est qu'elle est contagieuse, & qu'elle infecte en peu de temps tous les Cochons qui communiquent avec ceux qui en sont atteints ; pour procéder à la cure, la premiere chose qu'on fera sera de mettre une once de thériaque de Venise dans la nourriture qu'on lui donne : on lave ensuite les boutons avec de l'eau de savon, & on les frotte avec deux livres de sain-doux, après y avoir ajouté une pinte de goudron & des fleurs de soufre, autant qu'il en faut pour donner à ce mélange la consistance d'un onguent ferme. On fait tous les soirs une friction, jusqu'à ce que l'animal soit guéri : on le purgera dans le commencement de sa convalescence

avec les drogues que nous avons prescrites en parlant du gonflement de la rate. Si la maladie résiste aux frictions , on ajoutera à l'onguent une demi-once de mercure , & on aura soin de tenir à l'animal le ventre libre.

Les Auteurs prétendent que quand les Cochons sont atteints de maladies pestilentielles , ce qui n'est pas commun , on les guérit facilement par le moyen des racines d'asphodele grossièrement pilées , qu'on jette dans leur auge , ou autres endroits où ils boivent , & même encore dans quelques lieux où ils ont coutume de se vautrer. Si ces animaux ont quelques maladies inconnues , il faut les tenir enfermés pendant un jour & une nuit , sans leur donner ni à boire , ni à manger : on mettra en même temps infuser dans de l'eau des racines de concombre sauvage pilées , pour lui donner à boire le lendemain ; quand il en aura bu abondamment , il ne tardera pas à vomir , ce qui annoncera la cause de sa maladie. Quelques Ecrivains disent , je ne sais sur quel fondement , que les Cochons ne deviennent point malades , si on leur donne à manger dix écrevisses de rivière. J'ai

vu donner avec succès, comme préservatifs, à ces animaux, des branches & feuilles de livèche parmi leur nourriture. On est en général toujours certain qu'un Cochon est malade, quand il penche l'oreille, qu'il est plus paresseux, & plus pesant que de coutume, ou bien lorsqu'il est dégoûté; il peut arriver aussi qu'un Cochon malade ne donne aucun de ces signes; mais ce qui peut faire soupçonner en lui quelques infirmités, c'est lorsqu'au lieu de conserver son embonpoint ordinaire, on le voit diminuer peu-à-peu; pour lors, afin de s'en éclaircir, on prend à contre-poit une poignée de soie sur son dos, ou sur le col, & on la lui arrache. Si la racine de cette soie est nette & blanche, c'est bon signe: mais si on y aperçoit quelque marque sanglante ou noirâtre, ou une fanie épaisse, on peut assurément juger que le Cochon est malade; il ne s'agit plus alors que d'examiner quel est le genre de maladie.

Le Cochon est d'un usage commun en aliment, & d'une grande ressource pour les gens de la campagne. Pour qu'il soit bon, il ne faut pas qu'il

soit ni trop jeune, ni trop vieux ; il faut de plus qu'il soit gras, tendre, & qu'il ait été nourri de bons alimens. La chair de cet animal nourrit beaucoup, & fournit un aliment qui ne se dissipe pas aisément ; mais elle se digere difficilement, & produit des humeurs lentes, visqueuses & grossieres : c'est ce qui fait qu'elle ne convient pas aux vieillards & aux personnes foibles & délicates, & qu'elle n'est propre qu'aux jeunes gens d'un tempérament sec & bilieux, & qui ont un bon estomac, ou aux gens de la campagne, qui sont accoutumés à des violens exercices du corps. La Truie ni le Verrat ne sont pas si recherchés en aliment que le Porc châtré, d'autant que leur chair est d'un goût moins agréable ; quant au Cochon de lait, plusieurs personnes l'estiment beaucoup, & on le sert sur les meilleures tables, après l'avoir fait bien rôtir & farcir avec des herbes fines ; mais il est visqueux, & se digere difficilement.

Avant que d'employer les Cochons pour aliment, on les engraisse comme nous avons dit ci-dessus, après quoi on les tue. Le meilleur temps pour cette opération est depuis la Saint-

Martin jusqu'au Carnaval, quoiqu'il y ait cependant des endroits où on les tue durant toute l'année, même pendant l'été. Pour les tuer plus facilement, on les chatouille sur le dos, pour pouvoir plus aisément les terrasser; après qu'ils sont tués, selon les différens usages du pays, on les pele comme les Cochons de lait, en les lavant dans l'eau bouillante, ou bien on les fait griller dans la paille dont on les entoure, & qu'on allume, les Cochons étant posés sur des bûchers. On prétend que celui qui est lavé à l'eau bouillante a la chair plus blanche; mais en revanche, elle est moins bonne & moins succulente que la chair de celui que l'on grille.

Quand un Cochon est grillé, on le lave, ou bien on le ratisse simplement avec un couteau; après quoi on le pend à un croc par les pieds de derrière, pour l'ouvrir & lui ôter les entrailles, pour faire les andouilles, les boudins & les saucisses; le sang est aussi d'un grand usage pour faire les boudins. Le Cochon ne se coupe en morceaux, pour être salé, qu'après qu'il est totalement refroidi, & que sa plus grande humidité est entièrement dissi-

pée: on dit encore qu'il faut laisser un peu faïander cette viande, avant de la mettre au sel: on prépare à cet effet un saloir qui soit bien relié, & tellement ajusté, que la saumure ne puisse s'en écouler; il faut qu'il soit garni d'un couvercle qui puisse même se fermer à la clef: on lave d'abord le saloir avec de l'eau chaude & des herbes aromatiques: on le laisse ensuite sécher, après quoi on fait bouillir deux ou trois bonnes poignées de genievre, ou même plusieurs rameaux de cet arbruste dans un chaudron d'eau; quand le tout a bouilli pendant quelque temps, on le jette dans le saloir, & on l'y laisse jusqu'à ce que tout le bois en ait pris l'odeur; enfin, on vuide cette eau: on y met de l'eau fraîche: on lave bien tout le saloir, & on la jette.

Voici actuellement la méthode de saler le lard & la viande de Cochon: on les coupe par morceaux: on étend tous les morceaux les uns après les autres sur le saloir: on les frotte de sel avec la main, en sorte qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait pas été pénétré: à mesure qu'on sale les morceaux, on les arrange dans le saloir: on serre l'un contre l'autre, &

on les entasse par lit : on les laisse pendant huit jours en cet état ; au bout de cet espace , on les change de situation , en mettant dessous ceux qui étoient dessus , & en frottant de sel les endroits où il n'y en auroit pas assez : on les dérange ainsi , jusqu'à ce que le lard paroisse luisant : on bat alors chaque piece avec un bâton , pour en ôter le sel superflu ; puis on les attache à un endroit à l'abri de la chaleur ; mais pour les garder plus long-temps , il faut auparavant les mettre pendant quelque temps à la cheminée.

Ou bien on s'y prend ainsi pour saler les Cochons ; après en avoir ôté le dedans , les jambons , les épaules , la tête , & autres gros morceaux , on fend tout le reste en deux parties : on les sale bien : on passe dessus , & par deux ou trois fois , un rouleau à force de bras , pour faire pénétrer le sel , & de deux jours en deux jours ; après quoi on pend le salé au plancher , & on sale de même les pieces qu'on a levées.

Il y a des personnes qui ont une méthode particuliere pour conserver le lard ; après qu'il a été pendant quinze jours dans le sel , elles font pro :

vision d'une caisse où on puisse au moins mettre trois grandes pieces: elles mettent d'abord du foin au fond; elles enveloppent ensuite chaque piece de lard dans du foin, & elles mettent une couche entre deux; cela empêche le lard de se rancir, & on le trouve au bout d'un an aussi frais que le premier jour: on aura seulement soin de les garantir des rats & des insectes qui peuvent se couler dans la boîte.

Aux Indes, tant orientales qu'occidentales, en Géorgie, &c., le Cochon passe pour un très-bon aliment, dans tous les temps & dans tous les cas. R. Lade rapporte que cet aliment resserre le ventre à la Havane, tandis qu'il le relâche dans ce pays. Les Médecins y conseillent le Porc rôti après la purgation.

Le Cochon est regardé comme un animal immonde dans la loi Judaïque, & même encore chez les Mahométans.

On vante beaucoup parmi nous le lard du Cochon de Syracuse & le jambon de Mayence. Du temps de Galien, les Athletes qui s'exerçoient à la lutte, n'étoient jamais plus forts ni plus vigoureux que quand ils vivoient de

chair de Cochon ; les gens de mer en font encore actuellement grand usage. La graisse de l'épiploon & des intestins, qui est différente du lard, fait le sain-doux & le vieux oing. Cette graisse est très-employée dans la cuisine pour préparer différens alimens. On prétend que le scorbut, qui est si commun dans le Nord, ne provient que du fréquent usage de la chair salée & fanée du Cochon.

Après avoir considéré cet animal comme aliment, examinons-le à présent comme médicament. La Médecine tire du Cochon, pour la matière médicale, différentes parties, telles que sa graisse, son fiel, ses excréments ; & de la Truie, la vulve, ou partie naturelle. La graisse récente, appelée panne ou sain-doux, lorsqu'elle est nouvellement fondue, est apodine & émolliente : on l'emploie principalement dans les pommades & onguens rafraîchissans, comme l'onguent rosat, &c. : on s'en sert pour appaiser les douleurs invétérées des reins & des articulations : on la mêle encore dans les cataplasmes propres à ramollir les tumeurs accompagnées d'inflammation. Borellus donne pour un remède

du gros & menu Bétail. 479

excellent contre la brûlure , l'application de feuilles de laurier , enduites de graisse de Porc bouillante. Pour faciliter la sortie des dents des enfans , l'usage assez ordinaire des Nourrices est de leur frotter les gencives avec une couenne de lard. Etmuller donne comme un excellent remede contre les toux violentes la composition suivante : on prend trois têtes d'ail : on les pile & on les incorpore avec une suffisante quantité de graisse de Porc , pour un onguent dont on oint les plantes des pieds devant le feu , le soir en se couchant ; & étant au lit , on en oint aussi un peu l'épine du dos. Ce remede n'aura pas été fait trois fois , que la toux cessera infailliblement. Le vieux lard fondu & coulé produit de bons effets en liniment , pour déterger les pustules de la petite vérole , & empêcher qu'elles ne creusent : on s'en sert encore pour déterger & consolider les plaies ; l'oing est de la graisse de Porc qu'on a laissé vieillir , & qui a pris une odeur rance & puante , par le long séjour qu'elle a fait dans les pots. Cet oing est émollient & résolutif , étant appliqué extérieurement ; les Ouvriers s'en servent pour oindre les essieux ,

les rouleaux des presses, & plusieurs autres instrumens. Le cambouis n'est autre chose que l'oinq noirci par une impression de fer qu'il a prise, par le frottement autour des roues des carrosses & des charrettes; il est bon en liniment, pour calmer la douleur des hémorrhoides, & pour les résoudre. Le fiel de Porc est utile aux affections des yeux & des oreilles; il déterge & guérit les ulcères qui arrivent à ces parties: on le fait dessécher, pour le mêler dans les suppositoires où il sert d'aiguillon: on prétend qu'il fait croître les cheveux, d'autres disent le contraire. La fiente de Cochon est discutive & résolutive: on la met toute chaude sur les démangeaisons, les exanthèmes & les autres tumeurs dures de la peau; elle arrête les hémorrhagies du nez par son odeur forte, ou broyée dans de l'eau, & attirée par les narines.

La même fiente toute chaude, enveloppée dans un linge, & appliquée sur la vulve, est un remède éprouvé contre l'hémorrhagie de la matrice; son infusion dans du vin blanc, dont on donne la colature à la dose de trois ou quatre cuillerées, est très-vantée
dans

dans les Ephémérides d'Allemagne contre les fievres intermittentes , qu'elle emporte par les sueurs abondantes qu'elle procure. On assure encore que cette fiente guérit les morsures des bêtes venimeuses.

La vulve, ou la partie naturelle de la Truie, est recommandée dans les Auteurs comme un excellent spécifique contre l'écoulement involontaire des urines. Ce remede a toujours réussi dans les cas où d'autres avoient échoué ; il n'exige aucun régime, & l'on peut accommoder ce mets de quelle façon on le voudra , pour le faire manger à la personne incommodée : il le faut continuer pendant quelques jours. L'Auteur de la Gazette Salulaire prétend que la vessie produit le même effet : il attribue encore des propriétés aux poumons & à l'astragale ; les premiers sont excellens pour les écorchures des pieds, & le second pour les fractures des os & pour les douleurs du col & de la tête.

Des usages médicaux, passons aux économiques. Le vieux-ving sert en partie d'appât pour attirer les loups.

renards & rats : on s'en sert encore pour graisser les essieux des roues, comme nous l'avons déjà dit. Le sang de cet animal entre dans quelques compositions d'appât pour le poisson. On n'estime pas beaucoup le fumier de Cochon ; il est brûlant , lorsqu'on tient l'animal enfermé. On lit dans le Journal Economique , que si l'on couvre les fosses d'une houblonnière avec cette espece de fumier , avant qu'il soit consommé, on garantit par-là le houblon de la rosée farineuse qui le fait périr.

Le Verrat & la Truie ont le cuir fort épais : on s'en sert pour relier de très-grands livres, qui fatiguent beaucoup : on en fait aussi des cribles : on prépare des vergettes, des brosses & des pinceaux avec les foies.

Avant de finir cet article, nous allons rapporter, d'après le Dictionnaire du Cultivateur, le profit que peut rapporter annuellement le Cochon. Il est, dit l'Auteur de ce Dictionnaire, d'un grand rapport, & on en peut faire un commerce excellent, puisqu'une Truie porte deux fois l'année, & qu'elle donne à chaque fois

du gros & menu Bétail. 483

dix ou douze Cochons ; ainsi, en vendant seulement un écu chaque petit Cochon au bout de trois semaines qu'il est né, une Truie rapporte vingt-quatre écus par an. Si on a seulement quatre Truies, leur produit pourroit aller à 300 liv. ; ainsi à proportion. Nous avons en outre fait voir tous les différens usages, qui sont très-nombreux, auxquels on peut employer les différentes parties de cet animal. Evaluons donc actuellement la dépense & le gain qu'on peut faire à élever des Cochons. Quoique l'éducation de ces animaux ne soit pas une des plus avantageuses parties de l'économie champêtre, on ne doit cependant pas la mettre au nombre des plus mauvaises ; & en effet, dix bonnes Truies peuvent rapporter annuellement en deux portées cent soixante Cochons, mettant chaque portée à huit petits. Les quatre-vingts premiers qui viennent ordinairement aux environs de Noël, n'ont besoin que d'un peu de lait de beurre, ou d'un peu de grain & de farine mêlés, jusqu'à la Saint-Michel qu'ils parcourent les chaumes ; & dans ce temps, on peut les vendre 6 liv. & même 6 liv. 10 s., ce

qui monte pour le total depuis 480 l. jusqu'à 520 liv. La seconde portée tombe ordinairement en Juin ou Juillet : mais si l'on trouvoit de la difficulté à nourrir les petits Cochons en hiver, on peut vendre cette seconde portée après la Saint-Michel, au moins 3 l. la piece, ce qui fait encore 240 l. Le rapport de ces deux portées joint se monte ainsi à 720 liv. ou 760 liv. ; sur quoi il faut déduire le prix du petit grain pour nourrir les dix Truies pendant toute l'année, & les petits Cochons jusqu'au temps de la vente, ce qui peut faire par an quarante boisseaux. Cette quantité, il est vrai, ne suffit point pour engraisser les Cochons ; mais jointe au fourrage, qui consiste en balayures de granges, feuilles de choux & autres herbes, selon la situation des lieux, elle suffit pour les faire subsister. Le boisseau de ce petit grain, compté à 4 livres, ce qui est au plus cher, fait 160 liv. Le salaire du Pâtre monte au plus à 40 liv. ; c'est en tout 200 liv. Il reste donc de bénéfice 520 liv., ou même 560 liv., d'où il suit que chaque Truie rapporte par an 52 à 56 liv. Quant à l'engrais des Cochons, le bénéfice n'en est pas

bien considérable, ainsi que nous l'avons observé plus haut, à moins qu'on ne les mette à la glandée : mais quand on les y met dans les années d'abondance, de combien ne multiplie-t-on pas le produit de ces animaux !

Les andouilles, le boudin, les cervelas & les saucisses, sont des préparations alimentaires trop usitées pour ne pas donner ici la méthode de les préparer.

Les andouilles de Troyes sont très-estimées : on les prépare ainsi. On prend des boyaux de Cochon préparés à cet usage ; après qu'ils sont bien lavés, on les fait tremper avec une fraise de Veau ou d'Agneau dans le vin blanc, sel, poivre, oignons en tranches, ail, thym, laurier, basilic : on met ensuite égoutter : on coupe la fraise en filets, avec de la panne aussi en filets : on assaisonne de sel fin, fines épices, un peu d'anis pilé : on emplit les boyaux de façon cependant qu'ils ne soient pas trop pleins : on ficelle les deux bouts : on les fait cuire dans du bouillon avec un peu de panne, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, sel, poivre & oignon ; la cuisson faite, on les laisse

refroidir dedans, & on les sert grillées.

Le boudin ordinaire s'apprête de la manière suivante. On fait cuire de l'oignon haché, suivant la quantité de boudin que l'on veut faire, avec du sain-doux que l'on passe sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit cuit: on met ces oignons avec de la panne coupée en dés, du sang de Porc, & un quart de couenne sur la totalité, sel fin, fines épices: on mêle le tout ensemble, & on l'entonne dans des boyaux de Cochon, de la grandeur qu'on jugera à propos: on les ficellera à chaque bout: on prendra garde que les boyaux ne soient pas trop pleins: on les mettra dans l'eau bouillante pour les faire cuire. Pour voir s'ils sont cuits, on les pique; si le sang ne sort plus, c'est une marque qu'ils sont cuits: si on veut les avoir plus délicats, on fait cuire de l'oignon de la même façon: sur une chopine de sang, on met un demi-setier de crème, huit jaunes d'œufs avec les blancs fouettés, une livre & demie de panne coupée par filets; l'assaisonnement & la façon de même.

Pour faire des cervelas excellens, on prend douze onces de viande de

Porc, qu'il faut hacher: on en ôte les peaux & les nerfs; en les hachant, on les arrose de vin rouge: on prend ensuite deux livres de lard frais, coupé en façon de petits dés: on mêle le lard avec la viande; lorsqu'elle est hachée, on y ajoute dix gros de poivre blanc bien concassé, un gros de fleurs de muscade, pareille quantité de basilic sec & de thym, un demi-gros de sarriette, dix onces de sel, une once de salpêtre, le tout bien pilé & réduit en poudre; des échalottes coupées menues, à discrétion; un peu d'écorce d'orange rapée: on mêle le tout ensemble, & on l'arrose de vin rouge; il en faut une pinte, y compris celui que l'on veut mettre en hachant la viande: on laisse le tout pendant vingt-quatre heures avant de remplir les boyaux: on prend ensuite ceux que l'on nomme fuseaux, pour les remplir; étant pleins, on les pend dans la cheminée: on les laisse sécher pendant huit à dix jours; ensuite on les range dans un por, & l'on y verse du sain-doux: il en faut un bon ponce au-dessus des cervelas, pour les bien conserver.

Les saucisses sont les dernières pré-

parations alimentaires dont il nous reste à parler, & qu'on fait aussi avec la chair de Cochon. On en prend où il y a plus de gras que de maigre: on la hache avec persil, ciboules, sel, force épices, une cuillerée d'eau-de-vie: on mêle le tout ensemble, & on le met dans des boyaux de la grosseur qu'on veut faire les saucisses: on ficelle & on fait griller. Quand on veut faire des saucisses aux truffes, au lieu de persil & de ciboules, on y met des truffes hachées, & on les finit de la même façon qu'on l'a indiqué. A l'égard des saucisses au vin de Champagne & au vin du Rhin, on prend de la chair comme il a été dit: on ne la hache pas cependant si fine: on lui fait prendre le goût dans le vin: on la met égoutter, & on l'assaisonne de sel & fines épices.

F I N.

A P P R O B A T I O N.

J'AI lu, par ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux, un Ouvrage intitulé; *Traité Economique du gros & menu Bétail*, par M. ***; & je n'y ai rien trouvé qui dût en empêcher l'impression. A Paris, ce vingt-quatre Novembre mil sept cent soixante-dix-sept.

M I S S A.

P R I V I L E G E D U R O I.

L O U I S, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra; S A L U T. Notre amé le Sieur *** Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public: le *Traité Economique du gros & menu Bétail*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires. A ces causes, voulant favo-

nablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de cinq années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance de la présente Permission; qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de

France, le Sieur HUE DE MIROMES-
NIL ; qu'il en sera ensuite remis deux
Exemplaires dans notre Bibliothèque pu-
blique, un dans celle de notre Château
du Louvre, un dans celle de notre très-
cher & féal Chevalier, Chancelier de
France, le Sieur DE MAUPEOU, & un
dans celle dudit Sieur HUE DE MIRO-
MESNIL ; le tout à peine de nullité des
Présentes. Du contenu desquelles vous
mandons & enjoignons de faire jouir le-
dit Exposé & ses ayans cause, pleine-
ment & paisiblement, sans souffrir qu'il
leur soit fait aucun trouble ou empê-
chement. Voulons qu'à la copie des Pré-
sentes, qui sera imprimée tout au long
au commencement ou à la fin dudit
Ouvrage, foi soit ajoutée comme à
l'original. Commandons au premier no-
tre Huissier ou Sergent sur ce requis, de
faire pour l'exécution d'icelles, tous
Actes requis & nécessaires, sans deman-
der autre permission, & nonobstant cla-
meur de Haro, Charte Normande, &
Lettres à ce contraires ; CAR tel est no-
tre plaisir. Donné à Paris le vingt-
huitième jour du mois de Janvier, l'an
mil sept cent soixante-dix-huit, & de
notre Règne le quatrième. Par le Roi en
son Conseil. LE BEGUE.

Registré sur le Registre XX de la
Chambre Royale & Syndicale des Libraires
& Imprimeurs de Paris , N°. 733, fol.
478 , conformément aux dispositions énoncées
dans la présente Permission, & à la charge
de remettre à ladite Chambre les huit exem-
plaires prescrits par l'article CVIII du Ré-
glement de 1723. A Paris, ce 3 Janvier
1778.

A. M. LOTTIN l'aîné, Syndic.

DE l'Imprimerie de DEMONVILLE, Imprimeur
de l'Académie Française, rue S. Severin.



SF
77
B83
t.2

Buc'hoz, Pierre Joseph
Traité économique et
physique

Biological
& Medical

PLEASE DO NOT REMOVE
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY

O.S.
Aug 31/66.

